



**CASTELL
PERELADA**

MENÚ FIN DE AÑO

Primeros momentos

Tarta trufada

Zamburiña en su concha

Mousse de centolla

Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne

Platos para despedir el '25

Atún sobre sedoso de caviar y almendra

Champagne Taittinger Brut Réserve – Taittinger – A.O.C. Champagne

Dumplings de langosta y primeros guisantes

Finca La Garriga Blanco 2024 – Perelada – D.O. Empordà

Vieiras sobre guiso de huitlacoche

Finca La Garriga Blanco 2024 – Perelada – D.O. Empordà

Lomo de Wagyu, apio nabo, espinacas y trufa

Aires de Garbet 2020 – Perelada - D.O. Empordà

Momentos dulces

Esponja helada de té matcha y helado de wasabi y yuzu

Chocolate, toffee y coco

Champagne Taittinger Prélude – Taittinger - A.O.C. Champagne

Pequeños detalles para recibir el 2026

360€

El precio incluye aguas, cafés, cotillón, uvas de la suerte, barra libre y amenización de música en directo hasta las 03:00h de la madrugada

