

M E N U

TRUFFE ET TERRITOIRE

PREMIERS ARÔMES

Sorbet de haricot vert, mousse de chou-fleur et truffe blanche

Tartare de langoustine sur gelée de truffe et crémeux de céleri-rave

Airbag d'œuf à la poêle, lard et truffe

ENTRE LA MER ET LA TERRE

Terrine de poireaux rôtis et homard, meunière truffée, amande et émulsion de corail

Mer et montage de calamar et canard ibérique, foie, citrouille, trompette de la mort et sauce de truffe

LES GRANDS DE LA FORÊT

Turbot maturé et reposé à la braise, sauce de cava, artichauts confits et truffe blanche

Cochon de lait, jus de rôti, parmentier de patate douce, champignons et truffe noire

L'ART DU FROMAGE

Sélection de fromage par Toni Gerez

DERNIER ARÔME

Kaki, sabayon de crème maturée truffée et pignons

Petites inspirations de notre cave

CAVE

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva – Perelada – D.O. Cava

Obsequi – Perelada – D.O. Empordà

Finca La Garriga Blanc – Perelada – D.O. Empordà

Villa Wolf Pinot Noir – Pfalz - Allemagne

Gran Claustro Rouge – Perelada – D.O. Empordà

Vi de Misa De Muller – Terra Alta

Chivite Colección 125 Dulce – Chivite – D.O. Navarra

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA