



**CASTELL
PERELADA**

MENÚ CAP D'ANY

Primers moments

Pastís trufat

Zamburiña en la seva closca

Mousse de centolla

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

Plats per acomiadar el '25

Tonyina sobre sedós de caviar i ametlla

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

Dumplings de llagosta i primers pèsols

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

Vieires sobre guisat de *huilacoche*

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

Llom de Wagyu, api-rave, espinacs i tòfona

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

Moments dolços

Esponja gelada de te *matcha* i gelat de wasabi i yuzu

Xocolata, toffee i coco

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

Petits detalls per rebre el 2026

360€

El preu inclou aigües, cafès, cotilló, raïm de la sort, barra lliure i amenització musical en directe fins a les 03:00h de la matinada

