

CAP  
D'ANY



RESTAURANT  
CASTELL  
PERELADA

## MENÚ CAP D'ANY

Coca de filet de senglar en escabetx  
Paté de senglar i trompeta de la mort amb salsa de tòfona  
Bunyol guisat de senglar

---

Ostra *Gillardeau n° 2*, meunière de yuzu i caviar *Osetra*  
Gamba vermella a la brasa, salsa rosa de corall i tempura  
Mousse d'api-rave, eriçó i tòfona  
Espardenya a la brasa, cigrons i peus de porc

---

Frit de Llagosta  
Mero reposat a brasa, suc de les seves espines, cacau i coliflor  
Escudella de perdiu i tòfona  
Garrí de llet amb navalles i cítrics

---

*Tresors Làctics* per Toni Gerez  
Passió, saüc i vodka  
Pa, vi i xocolata  
Petites inspiracions del nostre celler

## CELLER

*Tio Pepe Fino en Rama – González Byass – D.O Jerez*  
*Champagne Meunier Perpetuel – Delouvin – A.O.C Champagne*  
*Pinot Gris Villa Wolf – Pfalz – Alemanya*  
*Crozes Hermitage – E. Guigal – A.O.C Crozes Hermitage – Côtes du Rhône*  
*Colección 125 Barrica Chardonnay – Chivite – D.O Navarra*  
*Aires de Garbet – Perelada – D.O Empordà*  
*Alice Bel Colle Brachetto D'Acquí – D.O.C Piemonte – Itàlia*  
*Les Folies de la Marquetterie – Taittinger – A.O.C Champagne – França*

**280€**

Si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître.