

FIN
DE AÑO



RESTAURANT
CASTELL
PERELADA

MENÚ FIN DE AÑO

Coca de filete de jabalí en escabeche
Paté de jabalí y trompeta de la muerte con jugo de trufa
Buñuelo de guiso de jabalí

Ostra *Gillardeau n° 2*, meunière de yuzu y caviar *Osetra*
Gamba roja a la brasa, salsa rosa de coral y tempura
Mousse de apio nabo, erizo y trufa
Espaneña a la brasa, garbanzos y pies de cerdo

Frit de Langosta
Mero reposado en brasa, jugo de sus espinas, cacao y coliflor
Escudella de perdiz y trufa
Cochinillo lechal con navajas y cítricos

Tesoros Lácteos por Toni Gerez
Pasión, saúco y vodka
Pan, vino y chocolate
Pequeñas inspiraciones de nuestra bodega

BODEGA

Tío Pepe Fino en Rama – González Byass – D.O Jerez
Champagne Meunier Perpetuel – Delouvin – A.O.C Champagne
Pinot Gris Villa Wolf – Pfalz – Alemania
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'Acqui – D.O.C Piemonte – Italia
Les Folies de la Marquetterie – Taittinger – A.O.C Champagne – Francia

280€

Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.