

M E N Ú

TRUFA Y TERRITORIO

PRIMEROS AROMAS

Sorbete de judía verde, mousse de coliflor y trufa blanca
Tartar de cigala sobre gelée de trufa y cremoso de apio nabo
Airbag de huevo frito, panceta y trufa

ENTRE EL MAR Y LA TIERRA

Terrina de puerros asados y bogavante, meunière trufada, almendra
y emulsión de coral
Mar y montaña de calamar de potera y pato de bellota, foie, calabaza,
trompeta de la muerte y salsa de trufa

LAS GRANDES DEL BOSQUE

Rodaballo madurado y reposado en brasa, salsa de cava,
alcachofas confitadas y trufa blanca
Cochinillo lechal, jugo de asado, parmentier de boniato, setas y trufa negra

EL ARTE DEL QUESO

Selección de queso por Toni Gerez

ÚLTIMO AROMA

Caqui, sabayón de crema madurada trufada y piñones
Pequeñas inspiraciones de nuestra bodega

BODEGA

Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva – Perelada – D.O. Cava
Obsequi – Perelada – D.O. Empordà
Finca La Garriga Blanco – Perelada – D.O. Empordà
Villa Wolf Pinot Noir – Pfalz - Alemania
Gran Claustro Tinto – Perelada – D.O. Empordà
Vi de Misa De Muller – Terra Alta
Chivite Colección 125 Dulce – Chivite – D.O. Navarra

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA