

MENÚ DEGUSTACIÓ

Seitó i oliva

Pastís de crustacis sobre pasta de full de tomàquet sec

Airbag d'ou fregit, cansalada ibèrica curada i gambetes

Cremós d'ametlles, cireres envinagrades i verat semi-curat

Vieira, untuós de salsa verda i cítric

Quallada de pinyons, anguila fumada i caviar Baerii

Albergínia ratllada a la brasa, salsa bearnesa i ous de truita de riu

Mar i muntanya de peu de porc amb salsa americana

Escamarlà, manzanilla i consomé de bou

Empedrat de bacallà, interpretant un clàssic

Mongeta verda a la brasa i cremós amb papada ibèrica i tòfona

Moll de roca, ragú de musclos i pesto marí

Colomí, *puntalette*, bolets i garrofa

Carro de formatges artesans i *fermier*, seleccionats per Toni Gerez

Aire fresc del mar: Meló, llimona i ametlla

Arquetip de cacau Chunchu

Petit fours

140€



RESTAURANT CASTELL PERELADA

Aquest menú sols se servirà a taula completa – Hora límit per a servir aquest menú:
14.30h i 21.30h. Si desitja un llistat d'al·lèrgens, sol·liciti'l al Maître.