
2026
NOUVEL AN
RESTAURANT CASTELL PERELADA

MENU NOUVEL AN

Lait de brebis fumé, caviar Osetra et châtaigne
Raisin et pouces-pieds
Thon à la tomate

Huître et « ceba al cop de puny »
Concombre de mer, beurre blanc et câpres
Jabugo, chou-fleur et caviar Beluga
Œuf, champignons et truffe

Crevette rouge, couteaux et tomate
Noix de Saint-Jacques en civet
Lapin et homard
Pigeonneau, raisins secs et abricots secs

Trésors Laitiers, sélection de Toni Gerez
Raisin, gin et litchi
Chocolat, amande fumée et café
Petites inspirations de notre cave

ACCORDS METS ET VINS

Cocktail spécial signé par Marc Robledo
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2015 – Taittinger – A.O.C Champagne – France
Taleia 2022 – Castell d'Encus – D.O Costers del Segre
La Doriane 2023 – E. Guigal – A.O.C Condrieu – France
Finca Garbet 2023 – Perelada – D.O Empordà
Vi de Gel – Gramona – D.O Penedès
Colección 125 Vendimia Tardía 2021/22 – Chivite – D.O Navarra
Brut Réserve – Taittinger – A.O.C Champagne – France

280€

Si vous souhaitez une liste des allergènes, veuillez la demander au Maître.