

M E N Ú

# 4 MANOS

**Buñuelo de bacalao**

**Canelón frío de alcachofa, setas y vieira**

**Churro de cerdo**

**Pez limón y cerdo ibérico**

*Gran Claustro Brut Nature Gran Reserva 2021 – Perelada – D.O. Cava*

---

**Alcachofa braseada con habitas, almejas y salsa verde**

*Obsequi 2024 – Perelada – D.O. Empordà*

**Lubina en suquet de boniato y castaña**

*Finca La Garriga Blanco 2024 – Perelada – D.O. Empordà*

**Fideos a la cazuela con guiso de tendones y gamba roja**

*Efímer 2022 – Perelada – D.O. Empordà*

**Civet de ciervo, remolacha y chirivía**

*Aires de Garbet 2021 – Perelada – D.O. Empordà*

---

**Joyas lácteas**

*Finca La Garriga Blanco 2024 – Perelada – D.O. Empordà*

**Miel y mató**

**Chocolate Jivara Lactee 40%, trufa y frutos secos**

*Garnatxa De L'Empordà 12 Años – Perelada – D.O. Empordà*

**Petits fours**



RESTAURANT  
CASTELL  
PERELADA

QUIRAT