
2026
FIN DE AÑO
RESTAURANT CASTELL PERELADA

MENÚ FIN DE AÑO

Leche de oveja ahumada, caviar Osetra y castaña
Uva y percebes
Atún con tomate

Ostra y “ceba al cop de puny”
Pepino de mar, beurre blanc y alcaparras
Jabugo, coliflor y caviar Beluga
Huevo, setas y trufa

Gamba roja, navajas y tomate
Vieira en civet
Conejo y bogavante
Pichón, pasas y orejones

Tesoros Lácteos, selección de Toni Gerez
Uva, ginebra y lichi
Chocolate, almendra ahumada y café
Pequeñas inspiraciones de nuestra bodega

MARIDAJE

Combinado especial de Marc Robledo
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2015 – Taittinger – A.O.C Champagne – Francia
Taleia 2022 – Castell d’Encus – D.O Costers del Segre
La Doriane 2023 – E. Guigal – A.O.C Condrieu – Francia
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 – Francia

280€

Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.