

NOUVEL AN



RESTAURANT CASTELL PERELADA

## MENU NOUVEL AN 24

Parfait glacé de Mahón affiné et café  
Aérien de champignons et truffe  
Mini tartare d'aiguillette de canard marinée et crémeux de foie gras  
*Cava Privat l'Atelier. D.O. Cava*

---

Salade de crabe, coquille Saint-Jacques et caviar Baerii  
Huître Guillaudeau n°2, meunière aux agrumes et perle de cava  
Brioche grillée, crème de mascarpone truffée et oursins  
*Do Ferreiro Cepas Vellas. Gerardo Méndez Do Ferreiro. D.O. Rías Baixas*

---

Concombre de mer grillée, crème de haricots de Santa Pau et bajoue de porc ibérique de bellota  
Crème d'amandes, anguille fumée, raisin et caviar Osetra  
*Propósitos. Michelini i Muffato. PDO Tupungato. Argentina*

---

Turbot sauvage aux salsifis à la crème et truffe  
Fricandeau de Homard bleu  
*Arnaud Baillot. A.O.C. Chassagne Montrachet. France*

---

Poulet de Bresse, crevette rouge de Roses, café et ail noir  
*Finca Garbet. Perelada. D.O. Empordà*

---

“Trésors Laitiers” par Toni Gerez  
*Vino de Misa. De Muller. D.O. Tarragona*

---

Sorbet de cava Gran Claustro, infusion de mélisse et caviar  
“Soupir floral” Rose, mûre et pistache  
Petit fours  
*Taittinger Brut Réserve. Taittinger. D.O. Champagne. France*

**280€**

Si vous voulez une liste des allergènes demander au Maître.