

FIN DE AÑO



RESTAURANT CASTELL PERELADA

## MENÚ FIN DE AÑO 24

Corte helado de Mahón curado y café

Aéreo de setas y trufa

Mini tartar de aguja de pato marinada y cremoso de foie-gras

*Cava Privat l'Atelier. D.O. Cava*

---

Ensaladilla de buey de mar, vieira y caviar Baerii

Ostra Guillaudeau nº2, meunière cítrica y perla de cava

Brioche tostado, crema de mascarpone trufada y erizos

*Do Ferreiro Cepas Vellas. Gerardo Méndez Do Ferreiro. D.O. Rías Baixas*

---

Espardeña a la brasa, crema de judías de Santa Pau y papada ibérica de bellota

Crema de almendras, anguila ahumada, uva y caviar Osetra

*Propósitos. Michelinini i Muffato. PDO Tupungato. Argentina*

---

Rodaballo salvaje con salsifís a la crema y trufa

Fricandó de bogavante azul

*Arnaud Baillot. A.O.C. Chassagne Montrachet. France*

---

Pollo de Bresse, gamba roja de Roses, café y ajo negro

*Finca Garbet. Perelada. D.O. Empordà*

---

“Tesoros Lácteos” por Toni Gerez

*Vino de Misa. De Muller. D.O. Tarragona*

---

Sorbete de cava Gran Claustro, infusión de melisa y caviar

“Suspiro floral” Rosa, mora y pistacho

Petit Fours

*Taittinger Brut Réserve. Taittinger. D.O. Champagne. France*

**280€**

Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.