

CAP D'ANY



RESTAURANT CASTELL PERELADA

MENÚ CAP D'ANY 24

Tall gelat de Mahó curat i cafè

Aeri de bolets i tòfona

Mini tàrtar d'agulla d'ànec marinada i cremós de foie-gras

Cava Privat l'Atelier. D.O. Cava

Amanida de bou de mar, vieira i caviar Baerii

Ostra Guillardau nº2, meunière cítrica i perla de cava

Brioix torrat, crema de mascarpone trufada i garotes

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

Espardenya a la brasa, crema de fesols de Santa Pau i papada ibèrica de gla

Crema d'ametlles, anguila fumada, raïm i caviar Osetra

Propósitos. Michelinini i Muffato. PDO Tupungato. Argentina

Turbot salvatge amb salsifís a la crema i tòfona

Fricandó de llamàntol blau

Arnaud Baillet. A.O.C. Chassagne Montrachet. France

Pollastre de Bresse, gamba vermella de Roses, cafè i all negre

Finca Garbet. Perelada. D.O. Empordà

“Tresors Làctics” per Toni Gerez

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

Sorbet de cava Gran Claustro, infusió de melissa i caviar

“Sospir floral” Rosa, mora i festuc

Petit Fours

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

280€

Si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti'l al Maître.