

CAP D'ANY



RESTAURANT CASTELL PERELADA

APERITIUS DE BENVINGUDA

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

TAPES

Amanida de bou de mar, vieira i caviar Baerii

Ostra Guillaudeau 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

ENTRANTS

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

Propósitos. Michelini i Muffato. PDO Tupungato. Argentina

Turbot salvatge amb salsifís a la crema i tòfona

PRINCIPALS

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

FORMATGES

“Tresors Làctics” per Toni Gerez

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

POSTRES

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.

APERITIVOS DE BIENVENIDA

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

TAPAS

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

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

ENTRANTES

Crema de almendras, anguila ahumada, uva y caviar Osetra

Propósitos. Michelin i Muffato. PDO Tupungato. Argentina

Rodaballo salvaje con salsifís a la crema y trufa

PRINCIPALES

Fricandó de bogavante azul

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

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

Finca Garbet. Perelada. D.O. Empordà

QUESOS

“Tesoros Lácteos” por Toni Gerez

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

POSTRES

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.

AMUSE-BOUCHE

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

TAPAS

Salade de crabe, coquille Saint-Jacques et caviar Baerii

Huître Guillardau 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

ENTRÉES

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

PRINCIPAUX

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

FROMAGES

“Trésors Laitiers” par Toni Gerez

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

DESSERTS

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.

APPETIZERS

Cured Mahón ice cream and coffee

Mushroom and truffle aerial

Mini tartar of marinated duck needle and creamy foie gras

Cava Privat l'Atelier. D.O. Cava

TAPAS

Spider crab salad with scallop and Baerii caviar

Guillardeau oyster nº2, citrus meunière and cava pearl

Toasted brioche, truffled mascarpone cream and sea urchin

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

Grilled Sea cucumber, Santa Pau bean cream and bellota iberian pork jowl

STARTERS

Almond cream, smoked eel, grape and Osetra caviar

Propósitos. Michelini i Muffato. PDO Tupungato. Argentina

Wild turbot with creamed salsify and truffle

MAIN COURSES

Blue lobster fricassée

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

Bresse chicken, Roses red prawn, coffee and black garlic

Finca Garbet. Perelada. D.O. Empordà

CHEESE

“Dairy Treasures” by Toni Gerez

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

DESSERTS

Gran Claustro cava sorbet, lemon balm infusion and caviar

“Floral whisper” Rose, blackberry and pistachio

Petit fours

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

280€

Please ask the Maître if you require a list of allergens.



RESTAURANT
CASTELL
PERELADA