

M E N Ú

## “TRUFA: EL TESORO DEL BOSQUE”

**Esfera crujiente con crema de almendra, mojama y trufa**

**Brioche tostado con erizo, trufa y crème fraîche**

**Buñuelo de butifarra del Perol y salsa périgueaux**

Cava Peralada Cuvée Especial Rosado

*Pinot Noir*

**Nabo negro de Capmany a la crema trufada y setas**

Vora la Mar – D.O. Alella

*Pansa Blanca*

**Judías de Santa Pau, velo de papada ibérica de bellota, espardeña  
a la brasa y su pil-pil a la trufa negra**

Henry Bourgeois – Pouilly Fumé

*Sauvignon Blanc*

**Rodaballo salvaje en mantequilla de ajo asado y trufa blanca**

Chivite Colección 125 – D.O. Navarra

*Chardonnay*

**Liebre a la Royale, setas, tupinambo y trufa**

Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

**“Alma de queso y trufa” por Toni Gerez**

Niepoort Porto Dry White

**Gin-Tonic Noir**

**Petits-Fours: Trufa de trufa y Bombón Trufa de Marfil**

Guarapo de Hierba del Espíritu Santo de elaboración propia

Peralada, 1 de diciembre de 2024

180€



RESTAURANT CASTELL PERELADA