

# Menú de Tardor

**Entreteniment fred i calent amb copa de cava Stars Brut de Perelada**

“Xupito” de crema de bolets

Croqueta de llamàntol

*Entretenimiento frío y caliente con copa de cava Stars Brut de Perelada*

*Chupito de crema de setas*

*Croqueta de bogavante*

\*\*\*\*\*

**Duo de figues amb mi-cuit de fetge d'ànec i pernil ibèric de gla**

*Dúo de higos con mi-cuit de hígado de pato y jamón ibérico de bellota*

\*\*\*\*\*

**Parella de gambes de Palamós i escamarlà a la planxa**

*Pareja de gambas de Palamós y cigala a la plancha*

\*\*\*\*\*

**Tronc de rap rostit amb salsa de ceps**

*Tronco de rape asado con salsa de cepes*

O

**Carré de xai amb crosta de pistatxo**

*Carré de cordero con costra de pistacho*

\*\*\*\*\*

**Pastís de xocolata suau amb gelat de castanyes**

*Pastel de chocolate suave con helado de castañas*

\*\*\*\*\*

**Cafè i llaminadures**

\*\*\*\*\*

**Obsequi blanc del Castell de Perelada**

**5 Fincas reserva del Castell de Perelada**

**Aigües amb i sense gas**

**Preu per persona 78,00 € (IVA inclòs) - Precio por persona 78,00 € (IVA incluido)**

**Únicament taules completes**

**Solo mesas completas**