

MENU CENA FIN DE AÑO 2021

LLORET DE MAR

Guitart Gold Central Park Resort & Spa Hotel

Aperitivos

Brioche de tartar de salmón con cream fresh y germinados

Ostra con salsa "PONZU"

Pan de Coca crujiente con tomate y jamón ibérico

Foie micuit con confitura de higos y pan de arándanos

Crujiente de brandada de bacalao y piñones

Entrante

Crema de bogavante con huevo de codorniz pochado y
langostinos

Primer Plato

Rape rustido con caviar de berenjena, tomate confitado y
bordalesa de pescado

Plato Principal

Filete de Ternera sobre parmentiere, puntas de espárragos brasa
y salsa de colmenillas

Postres

Semifrío de texturas de chocolate

Petit fours

Surtido de Turrones y neulas caseras

Bodega

Celeste Verdejo D.O. Rueda

Casa Vella d'Espells D.O. Penedès

Cava JUVE I CAMPS «Cinta Purpura» Brut

Aguas, cafés e infusiones

Durante el postre

Champagne MÖET CHANDON