

MENÚ DE GALA CENA FIN DE AÑO 2019

Guitart Gold Central Park Resort & Spa Hotel
Lloret de Mar

Aperitivos

Briox de tártar de salmón con cream fresh y germinados

Ostra con salsa "ponzu"

Pan de Coca crujiente con tomate y Jamon Iberico

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

1^{er} Plato

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

Plato Principal

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

Postre

Semifrío de texturas de chocolate

Sobremesa

Surtido de Turrónes y Neulas caseras

Bodega

Vino Blanco Miranda d'Espiells D.O. Penedés

Vino Tinto Perica Viña Olagosa Crianza D.O. Rioja

Cava Juve i Camps « Cinta Púrpura » Brut

Champagne Möet Chandon