

GALA FIN DE AÑO

GAUDÍ · TRENCADÍS DE SABORES

Copa Cava Bienvenida Pere Ventura Vintage · D.O. Penedès

Ostra soasada, gelatina de algas y aire de champagne
Tartar de cigalas con huevas y espuma de lima kaffir
Foie gras mi-cuit sobre financier de uva pasa y gel de moscatel
Macaron salado de remolacha y queso mascarpone
relleno de caviar y nieve de pistacho
Carpaccio de vieiras curadas en kombu, gel de jamón ibérico
de bellota, perlas de yuzu y daikon en escabeche
Cava Pere Ventura Vintage · D.O. Penedès

Canelón de centolla con salsa suave de mariscos
y erizo de mar aromatizado al brandy

Lubina salvaje al horno con polenta blanca trufada,
crema de nata a la albahaca y tomatitos glaseados en moscatel
Vino Blanco Viver Malvasía de Sitges D.O. Penedès

Cochinillo confitado con costra crujiente de miso y miel,
puré de calabaza asada y setas escabechadas
Vino Tinto Iohannes · D.O. Penedès

Mousse helada de cítricos, laguna de maracuyá,
perlas tricolores de fruta y ala de chocolate
Tartaleta de doble chocolate y almendra, interior de praliné
de avellana y núcleo fluido de bergamota
Copa Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

BODEGA

Cava Pere Ventura Vintage · D.O. Penedès
Vino Blanco Viver Malvasía de Sitges · D.O. Penedès
Vino Tinto Iohannes · D.O. Penedès
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial

CONDICIONES: Menú infantil para niños menores de 12 años sin alojamiento 70,00 € IVA incluido · Código de vestimenta: etiqueta traje para los señores y vestido de noche para las señoras. · Todas las reservas se garantizan mediante prepago · Política de cancelaciones: Gastos del 50% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas del 10 al 16/Dic. incluido. Gastos del 100% sobre total reserva para cancelaciones efectuadas el 17/Dic en adelante y no presentaciones 100% gastos.

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 932 553 000 · CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000 reservas@hotelcasafuster.com