

Gala de Fin de Año

GAUDÍ · TRENCADÍS DE SABORES

Cocktail de Bienvenida

Flan de marisco blanco con caramelo de algas y caviar Oscietra
Ostra francesa con manzana verde y espuma ligera de remolacha
Turrón de foie micuit trufado, ligeramente caramelizado
Jamón ibérico de bellota con tostada de pan de coca con tomate

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

Gazpacho blanco marino de almendra con bogavante azul, gelatina
de vinagre de Jerez, salicornia fresca y crujiente de pan de jamón ibérico

Vino blanco Louis Latour Chablis · A.O.C. Chablis (Borgoña)

Rape braseado con jugo reducido de sus espinas, salsifí en dos texturas
y láminas de trufa negra

Lomo de wagyu lacado en su jugo , gratén de apionabo a la mantequilla
de vainilla y perfume de romero

Vino tinto Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja

Limón Amalfi, gel intenso de limón, mousse ligera de limón y crumble tostado

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé · A.O.C. Champagne

Chocolate Dubai 70 %, mousse de chocolate, crema de pistacho
y kataifi crujiente, gel de naranja amarga y oro

BODEGA

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

Vino blanco Louis Latour Chablis · A.O.C. Chablis (Borgoña)

Vino tinto Remírez de Ganuza · D.O.Ca. Rioja

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Rosé · A.O.C. Champagne

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 932 553 000

CENTRAL DE RESERVAS: 900 202 000 · reservas@hotelcasafuster.com

CÓDIGO DE VESTIMENTA: Se requiere traje para los señores y vestido de noche para las señoras.