

La tarta Lemon Pie: la joya de la corona de la pastelería del Grupo Esquirol

El Grupo Esquirol, con su sólida tradición de excelencia gastronómica en La Cerdanya, celebra el éxito de su tarta Lemon Pie, una de las estrellas más destacadas en sus dos establecimientos: el Restaurante Esquirol en Llivia y la Taverna del Call en Puigcerdà

En los últimos años, los postres han ganado un protagonismo significativo en la gastronomía, y los restaurantes están dedicando cada vez más atención a la calidad y creatividad de sus propuestas dulces. La creciente demanda de postres caseros y artesanales ha llevado a muchos establecimientos a innovar y perfeccionar sus ofertas.

La tarta Lemon Pie del Grupo Esquirol destaca por su combinación perfecta de sabores y texturas. Con una base de masa quebrada crujiente, sostiene una suave y cremosa capa de limón, elaborada con una mezcla precisa de jugo de limón fresco, azúcar y yemas de huevo, que da como resultado una textura sedosa y un sabor refrescante y equilibrado. La parte superior está adornada con un merengue dorado que añade un contraste visual atractivo y una textura aireada que complementa la acidez de la crema de limón.

Fiorella Pena, responsable de repostería del Grupo Esquirol, subraya la popularidad de esta tarta, que ha conquistado a los comensales con su equilibrio perfecto entre acidez y dulzura. "En La Cerdanya, son muy pocos los establecimientos que ofrecen tartas caseras, y en el Grupo Esquirol, nos enorgullecemos de mantener viva esta tradición. La Lemon Pie es un ejemplo claro de nuestro compromiso con la calidad y la autenticidad", comenta Pena.

Pena, quien recientemente concluyó un Curso de Pastelería y Repostería en la prestigiosa escuela de gastronomía Hofmann, también anuncia que pronto iniciará un curso de nivel superior en pastelería para seguir perfeccionando su arte. Además de la Lemon Pie, el Grupo Esquirol ofrece otros postres destacados como el cheesecake de chocolate y el cheesecake de frutos rojos, que también han ganado gran aceptación entre los clientes.

De cara al otoño, Pena adelanta novedades emocionantes: "Estamos trabajando en nuevas propuestas, como un delicioso tiramisú y un cheesecake con sabor a maracuyá. Nuestra intención es seguir sorprendiendo a nuestros clientes con postres originales y llenos de sabor".

El Grupo Esquirol, conocido por su enfoque en la gastronomía de alta calidad elaborada con productos autóctonos y de temporada, sigue consolidándose como un referente en La Cerdanya. Compuesto por el Hotel Esquirol, el Restaurante Esquirol y la Taverna del Call, el grupo se distingue por su servicio excelente y cercano, haciendo de cada experiencia culinaria algo memorable.

Sobre el Hotel Esquirol

El Hotel Esquirol está situado en la localidad gerundense de Llivia, en el Pirineo Español, y está completamente rodeado por territorio francés. La frontera principal entre España y Francia se halla a tan solo 2km. El alojamiento, acogedor y familiar, dispone de 20 habitaciones, y es un punto de partida ideal para esquiar o visitar la zona. El hotel cuenta con un spa con sauna y piscina al aire libre, dispone de guarda esquís, ofrece un servicio de alquiler de equipamiento de esquí y la posibilidad de adquirir el forfait. Además, cuenta con el Restaurante Esquirol, que ofrece un amplio menú diario y de fin de semana, donde poder degustar platos típicos de la zona.

Datos de contacto:

Carlos Tost
edeon
931929647

Nota de prensa publicada en: [Puigcerdà](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>