



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA ***** GL

MENÚ EJECUTIVO

Se debe escoger 1 entrante, 1 principal y 1 postre

ENTRANTES

Espárragos trigueros a la brasa con romesco y brotes
Ensalada César con pollo de corral confitado, pan de orégano y tomate italiano
Carpaccio de ternera, rúcula y parmesano

Arroz meloso de montaña (supl. 3€)
Burratina de Puglia con tomate italiano, rúcula y aceite trufado (supl. 3€)
Roast beef con mostaza y hierbas con frissé fina y brotes (supl. 3€)

PRINCIPALES

Salmón asado, crema de patata a la mantequilla
Suprema de pollo de corral, crema de remolacha y espárragos trigueros braseados

Calamares a la plancha con sofrito de tomate y vino rancio (supl. 4€)
Merluza de pincho con hummus, ajos tiernos y vinagreta de Jerez (supl. 4€)
Meloso de ternera a baja temperatura, tubérculos y cebollitas platillo (supl. 4€)
Solomillo de ibérico con trigo tierno, manzana y salsa suave de curry (supl. 4€)

POSTRES

Brownie de chocolate negro con nueces y helado de vainilla
Pastel de limón y merengue
Espuma de crema catalana con carquiñolis

Apple Crumble y helado de nuez de macadamia (supl. 4€)
Pastel de zanahoria y helado de cheesecake (supl. 4€)

Aguas minerales y cafés
Paquete de Bebidas – (Suplemento de 18€ por persona)

Precio: 45€ por persona

CONDICIONES:

Precio por persona. IVA incluido. Todos los comensales deben elegir el mismo menú (entrante, principal y postre). En caso de que existan intolerancias o alergias alimentarios, por favor contacte con el organizador del evento. Mínimo 10 personas.
Duración del evento 60 minutos - 90 minutos. En caso de retraso o exceso de tiempo se cobrará un importe de 38€ por hora por camarero.