



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA ***** GL

MENÚ DE GALA

APERITIVO

(pasado)

A elegir:

2 aperitivos fríos

2 aperitivos calientes

ENTRANTES

(A escoger una opción)

Crema de tomates de albahaca, anguila ahumada y espárragos

Ravioli de carabineros, setas y rustido marino

PRINCIPALES

(A escoger una opción)

Presa ibérica de bellota con salsifí y cebollitas de cardamomo

Cochinillo crujiente, peras ahumadas y vermut

Rodaballo a la brasa, crema de boniato asado y salsa de setas

Calamares de playa rellenos de ibérico, butifarra negra y sofrito

POSTRES

(A escoger una opción)

Mundo Chocolate

Pastel de zanahoria y helado de Cheese Cake

Pastel de limón y merengue

Apple Crumble con helado de nuez de macadamia

BODEGA

Selección de Vinos Gran Hotel La Florida

Aguas minerales y cafés



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA ***** GL

APERITIVOS FRÍOS

Brava Chip

Crujiente de algas

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate

Burbuja de oliva gordal y anguila ahumada

Salmón marinado con citronela y mahonesa picante

Ensaladilla con ventresca de atún y espuma de mahonesa

Tartar de bonito y emulsión de piñones

Coca tostada de pimientos escalibados y anchoas "00"

Brandada de bacalao y huevas de tobiko

Ajo blanco con carabineros y aceite de salvia

Tomate de albahaca y lechuga de mar

Crema de calabaza, chocolate blanco y panceta ibérica

APERITIVOS CALIENTES

Buñuelos de bacalao con miel y lima

Croquetas de pollo a l'ast

Croquetas de Idiazabal

Pulpo con salsa kimchi y patata crema

Hamburguesa mini de ternera, bacon y queso Comté

Satay de pollo con leche de coco y cacahuete

Huevo frito de codorniz, chip de patata y sobrasada

Canelón de rustido, foie y trufa

Cazuelita de garbanzos en suquet y capipota

Bocadito trufado de jamón ibérico y mozzarella

Bao de verduras marinadas

Alitas de pollo de corral marinado en soja y miel

Taco de jarrete lacado y brotes



GRAN HOTEL LA FLORIDA

BARCELONA ***** GL

CONFECCIONE SU MENÚ:

APERITIVOS FRÍOS

- Steak tartar de vaca vieja y mascarpone picante (supl. 3€)
- Bombón de foie, pan de especias y pólvora de Duca (supl. 3€)
- Tataki de atún, soja y sésamo (supl. 4€)
- Ceviche de pescado blanco y choclo (supl. 3€)

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de jamón ibérico de bellota (supl. 3€)
- Cochinillo crujiente, pera y vermut (supl. 3€)
- Fritura de calamar al jengibre (supl. 3€)
- Langostinos crujientes y salsa romesco (supl. 4€)

ENTRANTES

- Ensalada de bogavante, alcachofas y mahonesa de sofrito (supl. 6€)
- Vieiras con crema de almejas, coco y cilantro (supl. 6€)

PRINCIPALES

- Lomito de cordero confitado, crema de tubérculos y espárragos (supl. 6€)
- Solomillo de vaca vieja, patata mantequilla y jugo de carne (supl. 8€)
- Rape en suquet con cigalas y migas (supl. 6€)
- Salmonetes con arroz de gamba roja y calamarcitos (supl. 8€)

Precio: 90€ por persona

CONDICIONES:

Precio por persona. IVA incluido. Todos los comensales deben elegir el mismo menú. Mínimo 10 personas y 1,5 piezas por persona. Si se desea añadir uno o varios aperitivos, además de la cantidad estipulada, se cobrará un importe de 3,5 euros por persona y por aperitivo.

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.

En caso de peticiones especiales por alergias alimentarias, por favor contacte con el organizador del evento.