



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
- Apple Crumble y helado de nuez de macadamia
- Espuma de crema catalana con carquiñolis
- Pastel de zanahoria y helado de cheesecake

Aguas minerales y cafés

Paquete de Bebidas – suplemento de 20€ 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.