



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · * * * * * GL

NAVIDAD 2023
NADAL 2023
MENÚS CORPORATIVOS
MENÚS CORPORATIUS

MENÚ 1

Aperitivo *Aperitiu*

Crema de berenjena ahumada con vainilla
Crema d'albergínia fumada amb vainilla

Entrante *Entrant*

Tataki de salmón con edamame y salsa kimchi
Tataki de salmó amb edamame i salsa kimchi

Plato principal *Plat principal*

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Canelón de pularda con bechamel trufada y nube de parmesano
Caneló de pularda amb beixamel trufada i núvol de parmesà

o

Merluza en salsa verde con berberechos, ñoquis y boletus
Lluç en salsa verda amb escopinyes, gnocchis i boletus

Postre *Postres*

Bizcocho de zanahoria, naranja y espuma de coco
Pa de pessic de pastanaga, taronja i espuma de coco

Turrónes, barquillos y petit fours
Turrons, neules i petit fours

Bodega

Vino blanco Vi blanc - Gregal d'Espiells - DO Penedès
Vino tinto Vi negre - Casa Vella - DO Penedès
Cava - Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio: 65€ por persona IVA incluido
Preu: 65€ per persona - IVA inclòs

MENÚ 2

Aperitivos *Aperitius*

Capuchino de ceps y aceite de trufa
Caputxino de ceps i oli de tòfona
Croqueta de jamón con mayo de pimentón
Croqueta de pernil amb maio de pebre vermell

Entrante *Entrant*

Huevo de caserío con crema ahumada de espinacas
Ou de caseriu amb crema fumada d'espínacs

Plato principal *Plat principal*

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Lomo de corvina en curry verde y verduritas de invierno
Llom de corball en curri verd i verduretes d'hivern

o

Meloso de cordero con texturas de boniato y espuma de leche
Melós de xai amb textures de moniato i escuma de llet

Postre *Postres*

Tatin de manzana, vainilla y almendras
Tatin de poma, vainilla i ametlles

Turrónes, barquillos y petit fours
Turrons, neules i petit fours

Bodega

Vino blanco Vi blanc - Gregal d'Espiells - DO Penedès
Vino tinto Vi negre - Casa Vella - DO Penedès
Cava - Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio: 70€ por persona IVA incluido
Preu: 70€ per persona - IVA inclòs

MENÚ 3

Aperitivos *Aperitius*

Chips de yuca con especias
Xips de iuca amb especies

Ensaladilla rusa con atún rojo
Amanida russa amb tonyina vermella

Brocheta de pulpo y papada ibérica con salsa hoisin
Broqueta de pop i papada ibèrica amb salsa hoisin

Entrante *Entrant*

Tartar de bogavante con vieiras y caviar de trucha
Tàrtar de llamàntol amb vieires i caviar de truita

Plato principal *Plat principal*

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Caldereta de rape con espuma de azafrán y moluscos
Caldereta de rap amb escuma de safrà i mol·luscs

o

Solomillo de ternera con tierra de remolacha y verduritas
Filet de vedella amb terra de remolatxa i verduretes

Postre *Postres*

Pastel de chocolate y frutos rojos
Pastis de xocolata i fruits vermells

Turrone, barquillos y petit fours
Turrons, neules i petit fours

Bodega

Vino blanco Vi blanc - Gregal d'Espiells - DO Penedès
Vino tinto Vi negre - Casa Vella - DO Penedès
Cava - Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio: 75€ por persona IVA incluido
Preu: 75€ per persona - IVA inclòs

MENÚ CÓCTEL / CÒCTEL

Aperitivos fríos

Aperitius freds

(6 opciones a escoger) / (6 opcions a escollir)

Grisines de panceta ibérica

Grisines de cansalada ibèrica

Tartaleta de celeri y caviar de arenque ahumado

Tartaleta de celeri i caviar d'areng fumat

Mejillones con leche de tigre y salicornia

Musclos amb llet de tigre i salicòrnia

Hummus de tomate con "papadum"

Hummus de tomàquet amb "papadum"

Ceviche de corvina y boniato

"Ceviche" de corball i moniato

Mini chapata con jamón ibérico

Mini xapata amb pernil ibèric

Aperitivos calientes

Aperitius calents

(6 opciones a escoger) / (6 opcions a escollir)

Gyoza de langostinos con curry verde

Gyoza de llagostins amb curri verd

Croquetas de jamón

Croquetes de pernil

Langostinos panko con romesco

Llagostins panko amb salsa romesco

Mini canelón de asado con jugo trufado

Mini caneló de rustit amb suc trufat

Mini burgers de ternera con salsa barbacoa

Mini burgers de vedella amb salsa barbacoa

Brochetas de mar y montaña con salsa hoisin

Broquetes de mar i muntanya amb salsa hoisin

Rollitos de meloso de ternera con salsa agri dulce

Rollets de melós de vedella amb salsa agredolça

Cazuelita de judías de "Santa Pau" con bacalao confitado

Cassoleta de mongetes de Santa Pau amb bacallà confitat

Baos de pollo con kimchi de pepino y cilantro

Baos de pollastre amb kimchi de cogombre i coriandre

Estaciones

Estacions

Estación de arroz de pescado y marisco

Estació d'arròs de peix i marisc

Estación de fideuá con verduritas y setas de invierno

Estació de fideuà amb verduretes i bolets d'hivern

Postre

Postres

Cremoso de chocolate con naranja

Cremós de xocolata i taronja

Panna cotta de fresa y yogur

Panna cotta de maduixa i iogurt

Lemon pie

Lemon pie

Turrone, barquillos y petit fours

Turrons, neules i petit fours

Bodega

Vino blanco Vi blanc

Gregal d'Espiells - DO Penedès

Vino tinto Vi negre

Casa Vella - DO Penedès

Cava

Juvé & Camps Cinta Púrpura

Precio: 89€ por persona IVA incluido

Preu: 89€ per persona - IVA inclòs

CONDICIONES CONDICIONS

Decoración floral en centro de mesa y minutas incluidas.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú.

Menú mínimo para 10 personas.

La duración del servicio es de 90 minutos.

El exceso de este tiempo se facturará a 70€/ hora por camarero.

Barra libre de bebidas durante 2 horas en Club Luna:

31€ por persona.

Para peticiones especiales por alergias alimentarias, contactar con el equipo organizador del evento.

IVA incluido

Decoració floral en centre de taula i minuts inclosos.

Tots els comensals han de triar el mateix menú.

Menú mínim per a 10 persones.

La durada del servei és de 90 minuts.

L'excés d'aquest temps es facturarà a 70€/ hora per cambrer.

Barra lliure de begudes durant 2 hores en Club Lluna:

31€ per persona.

Per a peticions especials per al·lèrgies alimentàries, contactar amb l'equip organitzador de l'esdeveniment.

IVA inclòs

