



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · * * * * * GL

CHRISTMAS · NOËL

2023

24 DECEMBER · DÉCEMBRE
CHRISTMAS EVE · RÉVEILLON DE NOËL



SNACKS

"Raventós" ham with "coca" bread and EVOO
Jambon "Raventós" avec pain "coca" HOVE

Marinated salmon cornets with creamy avocado
Cornets de saumon mariné avec crémeux d'avocat

Gratiné sea urchins
Oursins au gratin

Shrimps tartar with pine nuts praline
Tartar de crevettes roses avec praliné de pignons

Porcini mushrooms croquettes
Croquettes de cèps

Shellfish capuccino
Capuccino de fruits de mer

STARTER · ENTRÉE

Scallop with shrimps, gnocchi and clams cream and coriander
Coquille Saint-Jacques avec crevettes roses, gnocchi et crème de palourdes et coriandre

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Anis boneless lamb with sweet potato and creamy chestnuts
Agneau sans os aux anis avec patate douce et crémeux de châtaignes

PRE DESSERT · AVANT DESSERT

Coconut, mango and passion
Noix de coco, mangue et passion

DESSERT · LE DESSERT

Butter ingot, coffee and chocolate
Lingot de beurre, café et chocolat

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CAVE

WHITE WINE · VIN BLANC

La Miranda DO Rueda

RED WINE · VIN ROUGE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

SPARKLING WINE · CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

Price: 95€ per person – VAT included | *Prix : 95€ par personne – TVA incluse*

25 DECEMBER · DÉCEMBRE
CHRISTMAS · NOËL



SNACKS

Celery tartlet, caviar and flowers
Tartelette de céleri, caviar et fleurs

Porcini mushrooms capuccino and foie
Capuccino de cèps et foie

"Soplao" bread with León jerky
Pain "soplao" avec viande séchée de León

Mini King crab cannelloni
Mini cannelloni King crab

STARTER · ENTRÉE

"Escudella" broth
Bouillon "escudella"

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Scallops with lobster juice and saffron flavouring, gnocchi and basil
Coquilles Saint-Jacques au jus de homard au safran, gnocchi et basilic

Catalan-style stuffed poularda with truffle sauce accompanied by couscous
Poularde farcie à la catalane avec sauce aux truffes accompagné de couscous

DESSERT · LE DESSERT

Christmas log cake
Bûche de Noël

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CAVE

WHITE WINE · VIN BLANC

La Miranda DO Rueda

RED WINE · VIN ROUGE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

SPARKLING WINE · CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

Precio: 115€ por persona – IVA incluido | Preu: 115€ per persona – IVA inclòs

26 DECEMBER · DÉCEMBRE
BOXING DAY · SAINT ÉTIENNE



SNACKS

Cod fritters with black allioli
Beignets de cabillaud aux allioli noir

Smoked salmon loin with nori and wasabi
Filet de saumon fumé aux nori et wasabi

"Micuit" foie with mango and passion
Foie micuit avec mangue et passion

"Soplao" bread with "Raventós" ham
Pain "soplao" avec jambon "Raventós"

STARTER · ENTRÉE

Lobster salad with citrus
Salade de homard avec citriques

MAIN COURSE · PLAT PRINCIPAL

Aniseed juice sea bass, mini fennel and dill
Bar au jus d'anis, mini fenouil et aneth

"Sant Esteve" cannelloni
Cannellonis de Sant Esteban

DESSERT · LE DESSERT

Mascarpone éclair, raspberry and basil
Éclair de mascarpone, framboise et basilic

Nougats, wafers and petit fours
Nougats, gaufrettes et petits fours

Water and coffee · *Eau et café*

CELLAR · CAVE

WHITE WINE · VIN BLANC

La Miranda DO Rueda

RED WINE · VIN ROUGE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

SPARKLING WINE · CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

Price: 95€ per person – VAT included | *Prix : 95€ par personne – TVA incluse*

CONDITIONS * CONDITIONS

Price per person:

24th December	95€ - VAT included
25th December	115€ - VAT included
26th December	95€ - VAT included

Prix par personne:

24 décembre	95€ - TVA incluse
25 décembre	115€ - TVA incluse
26 décembre	95€ - TVA incluse

Children from 13 to 17 years old, same menu as adults without alcoholic drinks:

24th December	80€ - VAT included
25th December	100€ - VAT included
26th December	80€ - VAT included

Enfants de 13 à 17 ans, même menu que celui des adults sans boissons alcoolisées:

24 décembre	80€ - TVA incluse
25 décembre	100€ - TVA incluse
26 décembre	80€ - TVA incluse

The reservation will be considered confirmed when full payment has been made.

La réservation sera considérée comme confirmée lorsque le paiement intégral aura été effectué.

CANCELLATION POLICY * POLITIQUE D'ANNULATION

Reservations can be cancelled free of charge up until the 1st December.

If you cancel a reservation between the 2nd and the 15th December,
you will be charged 50% of the price.

From the 16th December onwards you will be charged 100% of the price.

Advance payments will not be refunded.

Les réservations peuvent être annulées sans frais jusqu'au 1 décembre.

En cas d'annulation entre le 2 et le 15 décembre, des frais de 50% seront facturés.

À partir du 16 décembre, en cas d'annulation des frais de 100% seront facturés.

Les versements anticipés ne seront pas remboursés.



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · * * * * * GL

www.hotellaflorida.com
fbdirector@hotellaflorida.com
T. +34 93 259 30 00