



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

NAVIDAD · NADAL

2023

24 DICIEMBRE · DESEMBRE NOCHEBUENA · NIT DE NADAL



SNACKS

Jamón Raventós con pan de coca y aove
Pernil Raventós amb pa de coca i oove

Conos de salmón marinados con cremoso de aguacate
Cornets de salmó marinats amb cremós d'alvocat

Erizos de mar gratinados
Garotes gratinades

Tartar de gambas con praliné de piñones
Tàrtar de gambes amb praliné de pinyons

Croquetas de boletus
Croquetes de ceps

Capuchino de marisco
Caputxino de marisc

ENTRANTE · ENTRANT

Vieiras con gambas, ñoquis y crema de almejas y cilantro
Vieires amb gambes, nyoquis i crema de cloïsses i coriandre

PRINCIPAL · PRINCIPAL

Cordero deshuesado al anís con boniato y cremoso de castañas
Xai desossat a l'anís amb moniato i cremós de castanyes

PRE POSTRE · PRE POSTRES

Coco, mango y pasión
Coco, mango i passió

POSTRE · POSTRES

Lingote de mantequilla, café y chocolate
Lingot de mantega, cafè i xocolata

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

Agua y café · *Aigua i cafè*

BODEGA · CELLER

VINO BLANCO · VI BLANC

La Miranda DO Penedès

VINO TINTO · VI NEGRE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

Precio: 95€ por persona – IVA incluido | *Preu: 95€ per persona – IVA inclòs*

25 DICIEMBRE · DESEMBRE
NAVIDAD · NADAL



SNACKS

Tartaleta de celeri, caviar y flores
Tartaleta de celeri, caviar i flors

Capuchino de ceps y foie
Caputxino de ceps i foie

Airbags de cecina de León
Airbags de cecina de León

Mini canelón King crab
Mini caneló King crab

ENTRANTE · ENTRANT

Caldo Escudella
Brou Escudella

PRINCIPAL · PRINCIPAL

Vieiras con jugo de bogavante al aroma de azafrán, ñoquis y albahaca
Vieires amb suc de llamàntol a l'aroma de safrà, nyoquis i alfàbrega

Pularda rellena a la catalana con salsa trufada acompañada de cuscús
Pularda farcida a la catalana amb salsa trufada i acompanyada de cuscús

POSTRE · POSTRES

Tronco de Navidad
Tronc de Nadal

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

Agua y café · *Aigua i cafè*

BODEGA · CELLER

VINO BLANCO · VI BLANC

La Miranda DO Penedès

VINO TINTO · VI NEGRE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

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

26 DICIEMBRE · DESEMBRE
SAN ESTEBAN · SANT ESTEVE



SNACKS

Buñuelos de bacalao con alioli negro
Bunyols de bacallà amb allioli negre

Lomo de salmón ahumado con nori y wasabi
Llom de salmó fumat amb nori i wasabi

Foie micuit con mango y pasión
Foie micuít amb mango i passió

Airbags de jamón Reventós
Airbags de pernil Raventós

ENTRANTE · ENTRANT

Ensalada de bogavante con cítricos
Amanida de llamàntol amb cítrics

PRINCIPAL · PRINCIPAL

Lubina con jugo anisado, mini hinojo y eneldo
Llobarro al suc anisat, mini fonoll i anet

Canelón de San Esteban
Caneló de Sant Esteve

POSTRE · POSTRES

Eclair de mascarpone, frambuesa y albahaca
Eclair de mascarpone, gerd i alfàbrega

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

Agua y café · *Aigua i cafè*

BODEGA · CELLER

VINO BLANCO · VI BLANC

La Miranda DO Penedès

VINO TINTO · VI NEGRE

Pago de Anguix Costalara DO Ribera de Duero

CAVA

Juvé Camps Milesimé Chardonnay

Precio: 95€ por persona – IVA incluido | *Preu: 95€ per persona – IVA inclòs*

CONDICIONES * CONDICIONS

Precio por persona:

24 diciembre	95€ - IVA incluido
25 diciembre	115€ - IVA incluido
26 diciembre	95€ - IVA incluido

Preu per persona:

24 desembre	95€ - IVA inclòs
25 desembre	115€ - IVA inclòs
26 desembre	95€ - IVA inclòs

Niños de 13 a 17 años, mismo menú que el de adultos sin bebidas alcohólicas:

24 diciembre	80€ - IVA incluido
25 diciembre	100€ - IVA incluido
26 diciembre	80€ - IVA incluido

Nens de 13 a 17 anys, mateix menú que el d'adults sense begudes alcohòliques:

24 desembre	80€ - IVA inclòs
25 desembre	100€ - IVA inclòs
26 desembre	80€ - IVA inclòs

La reserva se considerará confirmada cuando se haya realizado el pago completo.

La reserva es considerarà confirmada quan s'hagi realitzat el pagament complet.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN * POLÍTICA DE CANCEL·LACIÓ

Las reservas pueden ser canceladas sin cargo alguno hasta el 1 de diciembre.

Si se cancela entre el 2 y el 15 de diciembre, comportará un 50% de gastos.

A partir del 16 de diciembre comportará un 100% de gastos.

Los pagos por adelantado no serán reembolsados.

Les reserves poden ser cancel·lades sense cap càrrec fins al 1 de desembre.

Si es cancel·la entre el 2 i el 15 de desembre, comportarà un 50% de despeses.

A partir del 16 de desembre, comportarà un 100% de despeses.

Els pagaments per avançat no seran reemborsats.



GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · * * * * * GL

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