

EL BRUNCH *de* LA FLORIDA

SELECCIÓN FRÍA

Zumos naturales La Florida

Ensalada de presa ibérica de bellota escabechada y salsa Thai

Tomate “cor de bou” con ventresca de atún y cebolleta marinada

Brotes frescos, tomates confitados Sud’n sol y albahaca

Alcachofas confitadas, frissé fina y aceite trufado

Espárragos blancos de temporada con espuma de perejil

Gazpacho de pepino nacional y manzana verde

Selección de panes

Embutidos catalanes y quesos de autor al corte

SELECCIÓN CALIENTE

Pasta fresca rellena de carne, salsa de foie y colmenillas

Lubina de playa, shitake y enokis salteados con rustido de pescado de roca

Meloso de ternera confitado en su jugo con espárragos trigueros

Guisantes lágrima encebollados y aire de ibéricos

Patatas “Primor” a la noisette de ajedrea

ESTACIONES VIVAS

Arroz de pescadores

La pescadería de la Florida a la barbacoa

Huevos Benedictine al gusto

POSTRES

Buñuelos de viento rellenos de crema

Torrijas de Santa Teresa

Monas de Pascua

Selección de pasteles de la florida

Macedonia de frutas con zumo de naranja y nata



PARA NIÑOS

Rigatoni con napolitana y parmesano

Merluza de pincho rebozada

Patatas fritas naturales

Mini sándwiches de jamón y queso "Emmental"

Piruletas de berlinas de azúcar y chocolate