



**MENÚ 2017
DE FLORIANA EVENTOS...1
PARA COMPARTIR**

JAMÓN IBÉRICO / CECINA CON MEMBRILLO, FOIE Y PIPAS

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE,
ALGA WAKAME Y VIEIRA EN COSTRA

CANELÓN DE MAGRO DE PATO
CON SALSA DE FRUTOS ROJOS AL OPORTO

PULPO A LA BRASA
SOBRE CREMOSO DE CACHELOS Y CRUJIENTE DE YUCA

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

LOMO DE BACALAO SKREI
SOBRE SUS COCOCHAS Y PILPIL NEGRO

O

CARRILLERA DE TERNERA AL CHOCOLATE
CON CREMOSO DE PATATA ESPECIADO

POSTRE

LINGOTE DE MOUSSE DE CHOCOLATE
CON CORAZÓN DE FRAMBUESA Y HELADO

O

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

TINTO MENCÍA CR, BLANCO GODELLO
COPA DE CAVA, LICORES ARTESANOS,
AGUAS, CAFÉ E INFUSIONES

PVP: 30 € IVA INCL

* en vigor desde su publicación hasta el 7/enero/2018

Hotel Rural de Floriana . Tel.: 987 453146 . WhatsApp 679 845 673 . www.defloriana.com .
info@defloriana.com

**MENÚ 2017
DE FLORIANA EVENTOS...2
PARA COMPARTIR**

ENSALADA DE ZAMBURIÑAS Y GAMBAS
CON ALIÑO DE ERIZOS DE MAR

CEVICHE DE MOLUSCOS Y MARISCOS

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES CON ALIOLI DE ALGAS

GAMBÓN FLAMBEADO CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

MERLUZA A LA DONOSTIARRA
SOBRE VERDURITAS Y ALIOLI DE PERA

O

PRESA DE IBÉRICO
SOBRE PURÉ DE BONIATO AL FOIE Y PATATAS PAJA

POSTRE

BIZCOCHO STICKY TOFEE
CON HELADO DE CREMA DE BAILEYS

O

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

TINTO MENCÍA CR, BLANCO GODELLO
COPA DE CAVA, LICORES ARTESANOS,
AGUAS, CAFÉ E INFUSIONES

PVP: 35 € IVA INCL

* en vigor desde su publicación hasta el 7/enero/2018

Hotel Rural de Floriana . Tel.: 987 453146 . WhatsApp 679 845 673 . www.defloriana.com .
info@defloriana.com

**MENÚ 2017
DE FLORIANA EVENTOS...3
PARA COMPARTIR**

JAMÓN IBÉRICO / CROQUETA SEMILÍQUIDA
DE CECINA Y MANZANA

ENSALADA DE MARINADOS
CON VINAGRETA DE POMELO Y MANGO

SALTEADO DE CHIPIRONES, PULPO Y GAMBONES
SOBRE PATATA PANADERA

VIEIRA GRATINADA (INDIV)

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

CORVINA EN COSTRA DE ALMENDRAS
SOBRE PASTEL DE PATATA Y SALSA DE CHALOTAS Y TERIYAKI

O

PALETILLA DE LECHAZO
CON PATATA PANADERA Y AJADA MIEL MOSTAZA

POSTRE

TIRAMISÚ DE TÉ MATCHA CON HELADO DE VAINILLA

O

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

TINTO MENCÍA CR, BLANCO GODELLO
COPA DE CAVA, LICORES ARTESANOS,
AGUAS, CAFÉ E INFUSIONES

PVP: 40 € IVA INCL

* en vigor desde su publicación hasta el 7/enero/2018

Hotel Rural de Floriana . Tel.: 987 453146 . WhatsApp 679 845 673 . www.defloriana.com .
info@defloriana.com

**MENÚ 2017
DE FLORIANA EVENTOS...4
PARA COMPARTIR**

TERRINA DE FOIE CAMELIZADA CON CAVIAR DE MANGO

SALPICÓN DE MARISCO Y BOGAVANTE
CON VINAGRETA DE SU CORAL

GAMBÓN FLAMBEADO CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

LASAÑA DE MARISCOS Y MOLUSCOS (INDIV)

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

RODABALLO SOBRE PISTO DE CHIPIRONES,
HABITAS Y ALIOLI DE AJO NEGRO

O

SOLOMILLO DE AÑOJO
CON COCA DE BOLETUS AL PARMESANO Y PATATA PROVENZAL

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON HELADO DE MANDARINA Y COULIS DE FRAMBUESA

O

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

TINTO MENCÍA CR, BLANCO GODELLO
COPA DE CAVA, LICORES ARTESANOS,
AGUAS, CAFÉ E INFUSIONES

PVP: 45 € IVA INCL

* en vigor desde su publicación hasta el 7/enero/2018

Hotel Rural de Floriana . Tel.: 987 453146 . WhatsApp 679 845 673 . www.defloriana.com .
info@defloriana.com