



MENÚS CELEBRACIONES 2019 BAUTIZOS Y COMUNIONES ...1

PARA COMPARTIR

LACÓN BRASEADO CON PIMIENTOS
CAMELIZADOS /
CECINA DE VACUNO CON FOIE,
PIPAS Y DULCE DE MEMBRILLO

CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE IBÉRICO

SALPICÓN DE MARISCO Y RAPE
CON VINAGRETA DE POMELO,
MANGO Y AIRE DE LIMA

RISOTTO DE NÉCORAS CON TALLARINES DE SEPIA
Y ESPUMA DE ERIZO DE MAR

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

BACALAO CROCANTE
SOBRE PISTO DE CHIPIRONES Y AJO NEGRO

O

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL
CON MOLLEJAS CAMELIZADAS
Y SALSA DE CHIPOTLE Y MANZANA

POSTRE

COULANT DE CASTAÑA
CON HELADO DE CREMA DE BAILEYS
Y TIERRA DE CHOCOLATE

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 40 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.
* Consultar otras opciones en Vinos

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

MENÚS CELEBRACIONES 2019 BAUTIZOS Y COMUNIONES...2

PARA COMPARTIR

LACÓN BRASEADO PIMIENTOS CAMELIZADOS /
CECINA DE VACUNO CON FOIE,
PIPAS Y DULCE DE MEMBRILLO

ENSALADA DE MAGRO DE PATO Y VERDURAS
CON FRUTOS ROJOS
Y HELADO DE MOSTAZA DE DIJÓN

CANELÓN DE MARISCOS Y PEZ MANTEQUILLA
SOBRE CREMA DE NÉCORAS

GAMBÓN AL HORNO
CON AJO Y PEREJIL

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

CORVINA EN COSTRA DE ALMENDRAS
CON SALSA CHALOTAS Y TERIYAKI

O

SOLOMILLO IBÉRICO MACERADO AL PANKO
CON QUICHE LORRAINE

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE
SOBRE CREMA MASCARPONE
Y FRESAS AL ESTRAGÓN

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 50 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.
* Consultar otras opciones en Vinos

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

MENÚS CELEBRACIONES 2019 BAUTIZOS Y COMUNIONES...3

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / CROQUETAS SEMILÍQUIDAS
DE CECINA Y MANZANA

RAVIOLIS DE FAISÁN
Y PERA CAMELIZADA CON FOIE

LASAÑITAS DE MARISCOS Y MOLUSCOS
SOBRE CREMA DE LUBRIGANTE

GAMBÓN AL HORNO
CON AJO Y PEREJIL

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

MERLUZA DEL CANTÁBRICO A BAJA TEMPERATURA
SOBRE VERDURITAS Y SALSA ROMESCU

O

PRESA IBÉRICA, PASTEL DE PATATA Y HONGOS,
CHIPS DE BONIATO
Y CREMA DE MELOCOTÓN AL TOMILLO

POSTRE

MILHOJA DE CHOCOLATE BLANCO,
COULIS DE FRAMBUESA
Y HELADO DE MELOCOTÓN

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 55 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.
* Consultar otras opciones en Vinos

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

MENÚS CELEBRACIONES 2019 BAUTIZOS Y COMUNIONES...4

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / TERRINA DE FOIE
DE ELABORACIÓN PROPIA CON CAVIAR DE OPORTO

SALTEADO DE PULPO, VIEIRA Y LANGOSTINOS
SOBRE PATATA PANADERA

ARROZ NEGRO DE CHIPIRONES,
ZAMBURIÑAS Y PLANCTON

VIEIRA GRATINADA (INDIV)

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

RAPE SOBRE PISTO DE CHIPIRONES
Y SALSA DE ANDARICAS

O

CALDERETA DE LEHAZO
CON PATATA PANADERA
Y PIMIENTOS CAMELIZADOS

POSTRE

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL DE REPOSTERÍA

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 60 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.
* Consultar otras opciones en Vinos

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

MENÚS CELEBRACIONES 2019 BAUTIZOS Y COMUNIONES...5

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / TERRINA DE FOIE DE
ELABORACIÓN PROPIA CON CAVIAR DE OPORTO

SALPICÓN DE CARABINEROS Y BOGAVANTE
CON VINAGRETA DE ERIZO DE MAR

ARROZ DE BOGAVANTE

GAMBÓN AL HORNO FLAMBEADO AL BRANDY

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

RODABALLO CON GUARNICIÓN DE VERDURITAS
Y SALSA DE SUS RASPAS AL AZAFRÁN

O

SOLOMILLO DE AÑOJO CON CHALOTAS,
PATATA PANADERA
Y SALSA DE MOSTAZA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON COULIS DE FRAMBUESA
Y HELADO DE MANDARINA

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 65 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.
* Consultar otras opciones en Vinos

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