



MENU 1

Aperitivo

Aperitiu

Crema de berenjena ahumada con vainilla
Crema d'albergínia fumada amb vainilla

Entrante

Entrant

Tataki de salmón con edamame y salsa kimchi
Tataki de salmó amb edamame i salsa kimchi

Plato principal

Plat principal

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Canelón de pularda con bechamel trufada y nube de
parmesano

Caneló de pularda amb beixamel trufada i núvol de parmesà

o

Merluza en salsa verde con berberechos, ñoquis y boletus
Lluç en salsa verda amb escopinyes, gnocchis i boletus

Postre

Postres

Bizcocho de zanahoria, naranja y espuma de coco

Pa de pessic de pastanaga, taronja i escuma de coco

Turrónes, barquillos y petit fours

Turrons, neules i petit fours

Bodega

Celler

Vino blanco *Vi blanc* - Gregal d'Espiells - DO Penedès

Vino tinto *Vi negre* - Casa Vella - DO Penedès

Cava - Juvé & Camps *Rserva de la Familia*

Precio: 70€ por persona IVA incluido

Preu: 70€ per persona - IVA inclòs

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL





MENU 2

Aperitivos

Aperitius

Capuchino de ceps y aceite de trufa

Caputxino de ceps i oli de tòfona

Croqueta de jamón con mayo de pimentón

Croqueta de pernil amb maio de pebre vermell

Entrante

Entrant

Huevo de caserío con crema ahumada de espinacas

Ou de caseriu amb crema fumada d'espínacs

Plato principal

Plat principal

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Lomo de corvina en curry verde y verduritas de invierno

Llom de corball en curri verd i verduretes d'hivern

o

Meloso de cordero con texturas de boniato y espuma de leche

Melós de xai amb textures de moniato i escuma de llet

Postre

Postres

Tatin de manzana, vainilla y almendras

Tatin de poma, vainilla i ametlles

Turrónes, barquillos y petit fours

Turrons, neules i petit fours

Bodega

Celler

Vino blanco *Vi blanc* - Gregal d'Espiells - DO Penedès

Vino tinto *Vi negre* - Casa Vella - DO Penedès

Cava - Juvé & Camps Reserva de la Familia

Precio: 75€ por persona IVA incluido

Preu: 75€ per persona - IVA inclòs

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · ★★★★★ GL





MENU 3

Aperitivos

Aperitius

Chips de yuca con especias

Xips de iuca amb espècies

Ensaladilla rusa con atún rojo

Amanida russa amb tonyina vermella

Brocheta de pulpo y papada ibérica con salsa hoisin

Broqueta de pop i papada ibèrica amb salsa hoisin

Entrante

Entrant

Tartar de bogavante con vieiras y caviar de trucha

Tàrtar de llamàntol amb vieires i caviar de truita

Plato principal

Plat principal

(A escoger entre) / (A escollir entre)

Caldereta de rape con espuma de azafrán y moluscos

Caldereta de rap amb escuma de safrà i mol·luscs

o

Solomillo de ternera con tierra de remolacha y verduritas

Filet de vedella amb terra de remolatxa i verduretes

Postre

Postres

Pastel de chocolate y frutos rojos

Pastis de xocolata i fruits vermells

Turrone, barquillos y petit fours

Turrons, neules i petit fours

Bodega

Celler

Vino blanco *Vi blanc* - Gregal d'Espiells - DO Penedès

Vino tinto *Vi negre* - Casa Vella - DO Penedès

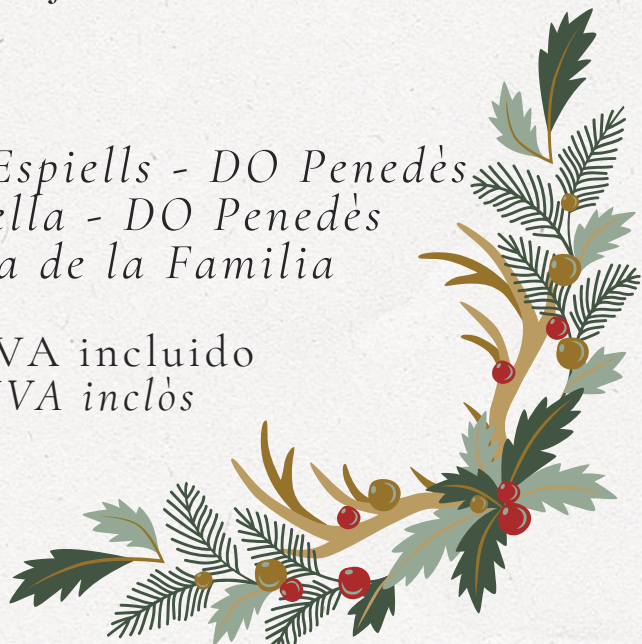
Cava - Juvé & Camps Reserva de la Familia

Precio: 85€ por persona IVA incluido

Preu: 85€ per persona - IVA inclòs

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL





MENU COCTEL · CÒCTEL

Aperitivos fríos

Aperitius freds

(6 opciones a escoger) / (6 opcions a escollir)

Grisines de panceta ibérica

Grisines de cansalada ibèrica

Tartaleta de celeri y caviar de arenque ahumado

Tartaleta de celeri i caviar d'areng fumat

Mejillones con leche de tigre y salicornia

Musclos amb llet de tigre i salicornia

Hummus de tomate con "papadum"

Hummus de tomàquet amb "papadum"

Ceviche de corvina y boniato

"Ceviche" de corball i moniato

Mini chapata con jamón ibérico

Mini xapata amb pernil ibèric

Aperitivos calientes

Aperitius calents

(6 opciones a escoger) / (6 opcions a escollir)

Gyoza de langostinos con curry verde

Gyoza de llagostins amb curri verd

Croquetas de jamón

Croquetes de pernil

Langostinos panko con romesco

Llagostins panko amb salsa romesco

Mini canelón de asado con jugo trufado

Mini caneló de rustit amb suc trufat

Mini burgers de ternera con salsa barbacoa

Mini burgers de vedella amb salsa barbacoa

Brochetas de mar y montaña con salsa hoisin

Broquetes de mar i muntanya amb salsa hoisin

Rollitos de meloso de ternera con salsa agridulce

Rotllets de melós de vedella amb salsa agredolça

Cazuelita de judías de "Santa Pau"

con bacalao confitado

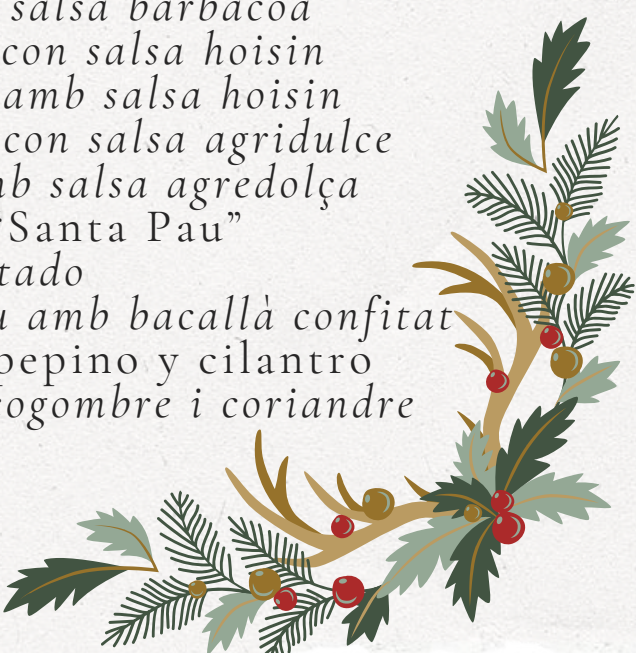
Cassoleta de mongetes de Santa Pau amb bacallà confitat

Baos de pollo con kimchi de pepino y cilantro

Baos de pollastre amb kimchi de cogombre i coriandre

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · ***** GL





Estaciones

Estacions

Estación de arroz de pescado y marisco

Estació d'arròs de peix i marisc

Estación de fideu á con verduritas y setas de invierno

Estació de fideuà amb verduretes i bolets d'hivern

Postre

Postres

Cremoso de chocolate con naranja

Cremós de xocolata i taronja

Panna cotta de fresa y yogur

Panna cotta de maduixa i iogurt

Lemon pie

Lemon pie

Turrone, barquillos y petit fours

Turrons, neules i petit fours

Bodega

Celler

Vino blanco *Vi blanc Gregal d'Espiells - DO Penedès*

Vino tinto *Vi negre Casa Vella - DO Penedès*

Cava Juvé & Camps Reserva de la Familia

Precio: 95€ por persona IVA incluido

Preu: 95€ per persona - IVA inclòs

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GI





CONDICIONES

Decoración floral en centro de mesa y minutas incluidas.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú.

Menú mínimo para 10 personas.

La duración del servicio es de 90 minutos.

El exceso de este tiempo se facturará a 70€/ hora por camarero.

Barra libre de bebidas durante 2 horas en Club Luna:

42€ por persona.

Para peticiones especiales por alergias alimentarias, contactar con el equipo organizador del evento.

IVA incluido

CONDICIONS

Decoració floral en centre de taula i minuts inclosos.

Tots els comensals han de triar el mateix menú.

Menú mínim per a 10 persones.

La durada del servei és de 90 minuts.

L'excés d'aquest temps es facturarà a 70€/ hora per cambrer.

Barra lliure de begudes durant 2 hores en Club Lluna:

42€ per persona.

Per a peticions especials per al·lèrgies alimentàries, contactar amb l'equip organitzador de l'esdeveniment.

IVA inclòs

GRAN HOTEL
LA FLORIDA

BARCELONA · *****GL

