



GRAN HOTEL  
**LA FLORIDA**

BARCELONA · \*\*\*\*\* GL



# **CENA DE FIN DE AÑO**

## **SNACKS**

*Ostra Amélie con gel de Bloody Mary*  
*Atún Balfego con perlas de wasabi*  
*Macaron francés de trufa de invierno*  
*Blini de salmón con crema agria y caviar*

## **PLATOS PRINCIPALES**

*Carpaccio de gamba roja, mayo japonesa, mango y edamame*  
*Lubina con salsa de lima, codium y polvo de hierbas Solomillo*  
*de Girona con salsa Périgueux y boletus*



## **PRE-POSTRE**

*Tartar de piña con manzana y pepino*

## **POSTRE**

*Terciopelo de chocolate con leche, toffee y avellanas*  
*Agua, café y Uvas de la suerte*



## **BODEGA**

*CAVA Juvé&Camps Milesimé Chardonnay*  
*VINO BLANCO Loia DO Ribeira Sacra*  
*VINO TINTO · Fervus DO Montsant*  
*CHAMPAGNE Louise Roederer*  
*VINO DULCE · Noval · Oporto*



*Barra libre (2 horas) incluida*



*Precio: 265€ por persona – IVA incluido*



GRAN HOTEL  
**LA FLORIDA**

BARCELONA · \*\*\*\*\*GL



**TÉRMINOS Y CONDICIONES**

*Precio por persona: 265€ - IVA incluido*

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

*210€ por persona - IVA incluido*

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



**POLÍTICA DE CANCELACIÓN**

*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.*





GRAN HOTEL  
**LA FLORIDA**

BARCELONA · \*\*\*\*\* GL



## **SOPAR DE CAP D'ANY**

### **SNACKS**

*Ostra Amélie amb gel de Bloody Mary*  
*Tonyina Balfego amb perles de wasabi*  
*Macaron francès de trufa d'hivern*  
*Blini de salmó amb crema agria i caviar*

### **PLATS PRINCIPALS**

*Carpaccio de gamba vermella, maio japonesa, mango i edamame*  
*Peix llimona amb salsa de llima, codium i pols d'herbes*  
*Filet de Girona amb salsa Périgieux i ceps*



### **PRE-POSTRES**

*Tàrtar de pinya amb poma i cogombre*

### **POSTRES**

*Vellut de xocolata amb llet, toffee i avellanes*  
*Aigua, cafè i Raïm de la sort*



### **CELLER**

*CAVA Juvé&Camps Milesimé Chardonnay*  
*VI BLANC Loia DO Ribeira Sacra*  
*VI NEGRE Fervus DO Montsant*  
*CHAMPAGNE Louise Roederer*  
*VI DOLÇ Noval · Oporto*



*Barra lliure (2 hores) inclosa*



*Preu: 265€ per persona – IVA inclòs*



GRAN HOTEL  
**LA FLORIDA**

BARCELONA · \*\*\*\*\*GL



**CONDICIONS DE CAP D'ANY**

*Preu per persona: 265€ - IVA inclòs*

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

*210€ per persona - IVA inclòs*

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



**POLÍTICA DE CANCEL·LACIÓ**

*Les reserves poden ser cancel·lades sense cap càrrec fins a l'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.*

