

FLOREAL

RESTAURANTE - SALÓN DE TÉ - CATERING

CAVIAR OSCETRA MALOSSOL 50 grs

ENSALADA DE RUCULA, PARMESANO,
PERAS AL CHUTNEY Y HUEVO POCHE

JAMON SAN DANIELE, QUESO CAMEMBERT TIBIO
Y ENSALADA DE HOJAS VERDES

ROLLS DE SALMONES
Y CAMARONES ACEBICHADOS

CREPES DE MANDIOCA CON
SALMON AHUMADO EN SALSA DE LIMON

CAMARONES ECUATORIANOS CROCANTES Y ENSALADA DE PALTA

QUICH DE VERDURAS CONFITADAS,
QUESO FUNDIDO Y PLEUROTOS

ANCAS DE RANAS A LA PROVENZAL

CARACOLES PETIT GRIS

MENU ORGANICO
MILHOJAS DE HORTALIZAS TIBIAS,
QUESO DAMBO Y GAZPACHO DE TOMATE

MOSTACHOLES ORGANICOS,
CON PISTÚ DE HIERBAS,

CADA PLATO LO HACEMOS ESPECIALMENTE
PARA USTED, ESO NOS LLEVA TIEMPO

FLOREAL

RESTAURANTE - SALÓN DE TÉ - CATERING

GNOCCHIS RELLENOS DE CIRUELA Y
RAGÚ DE SALOMILLO DE CERDO

MERLUZA NEGRA, FARCI DE TOMATE
EN CROUTE DE KATAIFI

COMPOSICION DE PESCADOS Y
LANGOSTINOS GRILLADOS CON BRUNOISE
DE VERDURAS EN SALSA SUNWAYS

POLLO FLOREAL

AVE CROCANTE DE SESAMO,
CON SALSA DE MIEL Y ESPECIES

PECHUGUITAS DE CODORNIZ
EN BIGARRADE DE NARANJA

MAGRET DE PATO,
SALSA DE TRUFAS DE PERIGORD-

CORDERO, EN SALSA DE VINO TANNAT
Y JENGIBRE

FILET FLOREAL-

PINCHO A LA TURCA-

ENTRECOTE PREMIUM,
ECHALOTES AL VINO TINTO, AJOS ASADOS
EN SALSA DE QUESO FONTINA

I.V.A. INCLUIDO