



LA FLORIDA

— * * * * * GL —
BARCELONA

NAVIDADES 2014

Día de Navidad

Café 1925

1pm-4 pm

Menú

Centollo, almejas, cañaillas

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Tabulé de verduras con langostinos

Foie mi-cuit

½ docena ostras de Arcachon (suplemento de 24 €)

Escudella La Florida

Pularda confitada, perfumada al cardamomo, cremoso de calabaza y carbón comestible

Surtido de postres en bufé, turrones y barquillos

Aguas minerales

Cafés e infusiones

72 € pp IVA incluido

Con Maridaje de vinos 92 € por persona IVA incluido

D.O Cava Serralet D.O Rías Baixas Albamar 2013

D.O Penedès Finca Viladellops 2010 D.O Penedès A priori de Sergi Colet



Día de San Esteban

Café 1925

1pm-4 pm

Menú

Centollo, almejas, cañaillas

Jamón ibérico con pan de coca con tomate

Tabulé de verduras con langostinos

Foie mi-cuit

½ docena ostras de Arcachon (suplemento de 24 €)

Canelones de “carn d’olla” con bechamel trufada

Paletilla de cordero confitada, parmentier, torreznos con salsa de uva y ciruelas

Surtido de postres en bufé, turrone y barquillos

Aguas minerales

Cafés e infusiones

72 € por persona IVA incluido

Con Maridaje de vinos 92 € por persona IVA incluido

D.O Cava Serralet D.O Rías Baixas Albamar 2013

D.O Penedès Finca Viladellops 2010 D.O Penedès A priori de Sergi Colet



Noche de Fin de Año

Café 1925

31 de diciembre 2014

8 pm-12 am-4 am

Menú

Degustaciones

Ostras y contrastes

Jamón Ibérico con pan de coca con tomate

Aperitivos

Tartar de lubina e hinojo con crema de cebollino

Ensalada de txangurro y lima

Croquetas de ceps

Langostinos con ceniza de puerros

Berberechos King

D.O Penedès Assemblage de Sergi Colet



Menú

Foie mi-cuit, crema de boniato y castañas

Saumagen 2011 QMP Pfalz

Ensalada de bogavante con cítricos, ficoide glacial y mahonesa de erizos

D.O Rías Baixas Albamar Finca O´Pereiro 2013

Espalda de cordero con manzanas

A.O.C. Bourgogne Jean Marc Boillot 2011

Nata cítrica con piñones y miel de regaliz

Tronco de Navidad by Hedrera

André Clouet Rosé Grand Cru A.O.C Champagne

Turrónes y barquillos

Café y té

Barra con DJ durante 3 horas y resopón

220 € por persona IVA incluido





CONDICIONES

Para dar por confirmada la reserva se deberá abonar la totalidad del importe en el momento de la misma.

Política de cancelación:

Desde el 17 de diciembre y hasta el 23 de diciembre en caso de cancelación les reintegraremos el 50 % del importe cargado.

A partir del 23 de diciembre no se aceptarán cancelaciones sea cual sea su naturaleza, por lo que no habrá devoluciones.

Disponemos de menús especiales para niños menores de 12 años

CONTACTO

www.hotellaflorida.com

reservations@hotellaflorida.com

Tel. 932 593 030 Fax. 932 593 001

