



MENÚ DEGUSTACIÓN DE FLORIANA EVENTOS DÍA DE LA MADRE 2017

APERITIVO DE BIENVENIDA:

CROQUETA SEMILÍQUIDA de CECINA y MANZANA

PAN BAO con MIGAS de PATO y RÚCULA

CORNETO RELLENO de TARTAR de ATÚN y AGUACATE

PAN de SEMILLAS con SARDINA AHUMADA, TOMATE SECO y PARMESANO

PARA COMPARTIR:

ENSALADA THAI con VERDURAS y GAMBÓN

PUERROS CONFITADOS AL CAMELO con CECINA,
VINAGRETA de MANZANA y TOMATE DESHIDRATADO

PULPO AHUMADO con ZAMBURIÑAS y MILHOJA de PATATA

INDIVIDUAL:

LASAÑA de MARISCOS y MOLUSCOS con CREMA NÉCORAS,
ALGA WAKAME y HUEVAS TOBIKO

LÁGRIMA IBÉRICA con SALSA CHIPOTLE, MANZANA y TORTO ESPECIADO

FRESAS con SIFÓN de CHOCOLATE BLANCO,
PASTA KATAIFI y PIMIENTA ROSA

MARIDAN:

Tinto PARA MUESTRA UN BOTÓN Mencía crianza 9 meses

Blanco Godello Otero Santín

Cava Brut Nature

Aguas Minerales Café e Infusiones

PVP 35 € IVA INCLUIDO

- * Tenemos también menú infantil.
- * Consultar otras opciones en Vinos