

FLORIDA

RESTAURANTE

ENTRANTES

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
- CARPACCIO DE FOIE CON COMPOTA AGRIDULCE DE FRESAS Y TOSTADITAS
- ESPÁRRAGOS FRESCOS Y HONGOS PLANCHA
- ENSALADA TEMPLADA DE ESPINACA BABY CON VINAGRETA DE PANCETA Y CHAMPIÑONES AL WHISKY, HUEVO Y PARMESANO
- ENSALADA TEMPLADA DE PULPO AL ALIOLI, TOMATE CASSE Y PATATITA CONFITADA
- TIMBAL DE ALUBIA VERDE Y FOIE CON SALTEADO DE HABITAS Y SETAS DE PRIMAVERA
- CROQUETAS DE JAMÓN DE BELLOTA
- CREMA PRIMAVERAL DE GUISANTES Y PANCETA IBÉRICA
- ARROZ MELOSO DE FRUTOS DEL MAR
- NUESTRO PLATO DE CUCHARA

PESCADOS

- TACO DE BACALAO FRESCO CON CAMA DE CEBOLLETAS ASADAS Y REDUCCIÓN DE TOMATE
- CHIPIRONES RELLENOS A LA PLANCHA CON ARROZ NEGRÉ Y ENSALADA VERDE
- RODABALLO AL HORNO CON PATATA PANADERA
- BROGHETA DE RAPE Y PIMIENTO CON CHIPS DE CHORIZO IBÉRICO Y SALSA DE MENTA Y PEPINO
- LUBINA A LA PARRILLA CON QUENEFAS DE CREMA AGRIA A LAS FINAS HIERBAS SOBRE PATATA PANADERA

FLORIDA

RESTAURANTE

CARNES

- SECRETO IBÉRICO COCINADO A BAJA TEMPERATURA Y TERMINADO A LA PARRILLA AL ESTILO MEDITERRÁNEO SOBRE TAPENADE CON SU GUARNICIÓN DE SANDÍA A LA PARRILLA
- ESTOFADO DE RABO DE TORO CON ZANAHORIAS CARMELIZADAS
- MAGRET DE PATO A LA PARRILLA CON SALSA DE MIEL Y TOMILLO Y ENSALADA DE PEPINO Y GENGIBRE SOBRE EMPANADA CRUJIENTE
- SOLOMILLO TRUFADO CON FOIE, CEBOLLA CARMELIZADA Y SALSA DE OPORTO
- CHULETILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON ESENCIA DE ROMERO Y CREMA DE BONIATO ASADO
- CHULETÓN A LA PARRILLA
- GORRÍN ASADO

POSTRES

- PASTEL DE PLATANO AL RON CON HELADO DE LIMÓN
- MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS
- ENSALADA DE FRUTAS EN COPA CON SIROPE DE MALIBÚ Y QUENEFAS DE MASCARPONE
- TARTA DE NARANJA
- FLAN DE FRUTAS ROJAS
- SORBETE DE MANZANA VERDE