

# 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,

# 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