

DE FLORIANA EVENTOS

#D.F.EVENTOS 2026#

Menú nº 1		Menú nº 2		Menú nº 3		Menú nº 4		Menú nº 5
Duo de Croquetas (Marisco y Cecina- Manzana)		Lacón braseado con pimientos caramelizados / Cecina de vacuno con foie, pipas y dulce de membrillo		Dúo de Croquetas (Marisco y Cecina-Manzana)		Terrina de Foie de elaboración propia con caviar de oporto		Jamón ibérico con Pan de Cristal, Tomate y Alioli
Salpicón de mariscos y Rape con vinagreta de mango y Alga Codium		Canelón de Gelatina de Algas con Ensaladilla Rusa de Gambas al Ajillo		Salpicón de rape y mariscos con vinagreta de Erizo de Mar, Alga Codium y Helado de Tomate, AOVE y Albahaca		Salteado de Pulpo, Vieira y Langostinos sobre Patata Panadera		Salpicón de Carabineros y Pulpo con Vinagreta de Erizo de Mar
Risotto de Pesto Genovese, Velo de Panceta Ahumada y Rúcula		Risotto de Nécoras con Espuma de Erizo de Mar		Arroz negro de Chipirones, Zamburiñas, ali oli de Plancton		Arroz de Pulpo y Papada con Alioli de Togarashi		Arroz Meloso de Bogavante
Lasañitas de mariscos y moluscos sobre crema de lubrigante		Salteado de Chipirones, Zamburiñas y Gambones Sobre Patata Brava		Gambón al horno con ajo y perejil		Vieira gratinada con Holandesa de Algas (Indiv)		Gambónes a la Sal O Vieira Gratinada (Indiv)
San Pedro en Tempura de Algas y Verduritas Thai		Corvina en Costra de Gamba de Cristal con Salsa Chalota y Teriyaki		Bacalao en Tempura de Aceituna, Algas y Tomate Deshidratado Sobre Pisto de Chipirones		Rodaballo sobre verdurita y Salsa Donositiarra		Rape sobre patata a la importancia y salsa de sus raspas al azafrán
Meloso de Ternera, albardado en Panceta Ibérica, sobre cremoso de Idiazabal y Chips de Verduras		Cachopín de Solomillo Ibérico sobre Patatas Baby Salteadas y Salsa de 7 Pimientas		Presas Ibéricas, Patata Provenzal, Chips de Boniato y su Puré		Lechazo asado con Patata al Romero y Pimientos		Solomillo de Añejo con ligera de Mostaza y Patata Panadera
Cheesecake de Sobao Pasiego con Frutos Rojos y Helado de Tomillo Limonero		Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Macadamia		Tatín de Reineta con Helado de Vainilla y Frutos Rojos		Torrija Caramelizada con leche de Coco, toffe y helado de galleta		Coulant de chocolate con coulis de frambuesa y helado de mandarina
60 €		65 €		70 €		75 €		85 €

* Estos menús incluyen Vino Cr Tinto y Blanco así como Aguas Minerales, Cafés e Infusiones, y Licores Caseros

* Consultar otras opciones en Mariscos

* Consultar otras opciones en Vinos