flores
GOURMET

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ A

Surtido Ibérico de Bellota

Paleta bellota Flores Reserva Privada, Caña de Lomo Ibérica de Bellota, Salchichón Ibérico de Bellota y Chorizo Ibérico de Bellota

Tabla de 5 Quesos Nacionales

Fundador Añejo, Azul Prestes, Cuarto Perea Oveja al Romero, Pajarete Cabra Semicurado y Palmero de Cabra Ahumado

Cebiche de Lubina

Bacalao con Hummus de Albahaca y Chalotas al Pedro Ximénez

ó

Solomillo Ibérico de Bellota en Costra de Mostaza Antigua y Cremoso de Coliflor especiada

Tartas elaboradas en la casa

Bodega:

Vino Blanco Nava Real Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Coto de Hayas Roble (D.O. Ribera del Duero)
Cava Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava) o Espumoso Reymos Selección (D.O. Valencia)
Agua, Refrescos, Café y Cervezas.

TOTAL: **28,00 €**/pax.

Precio por persona. Reservas por mesas completas.
Reserva: 10 €/pax
La bodega puede cambiarse siempre tras nuevo presupuesto.
La tarta será media porción a elegir entre las existentes o por encargo por mesas completas.
Las consumiciones previas serán abonadas aparte.
El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados.
Reservas: reservas@floresgourmet.es / 954 21 61 60

FELIZ NAVIDAD

flores
GOURMET

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ B

Paleta Ibérica de Bellota Flores Reserva Privada

Tabla de 5 Quesos Nacionales

Fundador Añejo, Azul Prestes, Cuarto Perea Oveja al Romero, Pajarete Cabra Semicurado y Palmero de Cabra Ahumado

Tartar de Salmón con Guacamole Casero

Bacalao con wok de Verduras con Salsa Vietnamita

ó

Carrillada Ibérica de Bellota con Rovellones y Papada Ibérica de Bellota

Tartas elaboradas en la casa

Bodega:

Vino Blanco Nava Real Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto Coto de Hayas Roble (D.O. Campo de Borja)

Cava Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava) o Espumoso Reymos Selección (D.O. Valencia)

Agua, Refrescos, Café y Cervezas.

TOTAL: **30,00 €**/pax.

Precio por persona. Reservas por mesas completas.

Reserva: 10 €/pax

La bodega puede cambiarse siempre tras nuevo presupuesto.

La tarta será media porción a elegir entre las existentes o por encargo por mesas completas.

Las consumiciones previas serán abonadas aparte.

El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados.

Reservas: reservas@floresgourmet.es / 954 21 61 60

FELIZ NAVIDAD

flores GOURMET

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ C

Paleta Ibérica Bellota Flores Reserva Privada

Paté de Perdiz con sus Tostas

Ensalada de Burrata , Tomates Secos y Pesto de Rúcula balsámico

Tartar de Atún Rojo sobre Ajoblanco de Mango

ó

Solomillo Ibérico de Bellota en Costra de Mostaza Antigua y Cremoso de Coliflor especiada

Tartas elaboradas en la casa

Bodega:

Vino Blanco Petit Ocnos Chardonnay (Sierra Norte de Sevilla)
Vino Tinto Tamaral Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cava Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava) / Espumoso Reymos Selección (D.O. Valencia)
Agua, Refrescos, Café y Cervezas.

TOTAL: **33,00 €**/pax.
Precio por persona. Reservas por mesas completas.
Reserva: 10 €/pax
La bodega puede cambiarse siempre tras nuevo presupuesto.
La tarta será media porción a elegir entre las existentes o por encargo por mesas completas.
Las consumiciones previas serán abonadas aparte.
El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados.
Reservas: reservas@floresgourmet.es / 954 21 61 60

FELIZ NAVIDAD

flores
GOURMET

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ D

Jamón Ibérico Bellota Flores Reserva Privada

Tabla de 6 Quesos Andaluces

Tartar de Atún Rojo con Ajoblanco de Mango

Suprema de Lubina sobre cama de Verduritas
ó
Taco de Presa Ibérica de Bellota con Cous Cous de Verduritas

Tartas elaboradas en la casa

Bodega:
Vino Blanco Petit Ocnos (Sierra Norte de Sevilla)
Tamaral Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cava Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava) / Espumoso Reymos Selección (D.O. Valencia)
Agua, Refrescos, Café y Cervezas.

TOTAL: **38,00 €**/pax.

Precio por persona. Reservas por mesas completas.
Reserva: 10 €/pax
La bodega puede cambiarse siempre tras nuevo presupuesto.
La tarta será media porción a elegir entre las existentes o por encargo por mesas completas.
Las consumiciones previas serán abonadas aparte.
El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados.
Reservas: reservas@floresgourmet.es / 954 21 61 60

FELIZ NAVIDAD

flores
GOURMET

MENÚS DE NAVIDAD 2017

MENÚ E

Jamón Ibérico Bellota Flores Reserva Privada

Tabla de 6 Quesos Andaluces

Foie Micuit con Manzana Infusionada y Confituras de Remolacha y Orejones Hidratados

Atún Rojo en Tataky con Ajoblanco de Mango

ó

Solomillo de Vaca Casa de Alba madurado y Trinche de Patata Agria a las Finas Hierbas

Tartas elaboradas en la casa

Bodega:

Vino Blanco Petit Ocnos (Sierra Norte de Sevilla)
Tamaral Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cava Sumarroca Brut Reserva (D.O. Cava) / Espumoso Reymos Selección (D.O. Valencia)
Agua, Refrescos, Cervezas.

TOTAL: **43,00 €**/pax.

Café e IVA INCLUIDO
se consideran 3 bebidas por pax.
Copas seleccionadas: 5 €

Precio por persona. Reservas por mesas completas.
Reserva: 10 €/pax
La bodega puede cambiarse siempre tras nuevo presupuesto.
La tarta será media porción a elegir entre las existentes o por encargo por mesas completas.
Las consumiciones previas serán abonadas aparte.
El Menú comenzará una vez estén todos los comensales sentados.
Reservas: reservas@floresgourmet.es / 954 21 61 60

FELIZ NAVIDAD