



MENÚ GRUPO (35 euros)

Entrantes a compartir



ENSALADILLA RUSA DE AHUMADOS CASEROS (ANGUILA, ANCHOA DE SANTOÑA, VENTRESCA DE ATÚN FRESCA), SUS VERDURITAS CON COLATURA DE ANCHOA Y MANZANA

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE KIMCHI

TARTAR DE GAMBA CON AGUACATE, TOMATE CONCASSÉ MARINADO

SOBRE GALLETA DE TAPIOCA

DUO DE CROQUETAS (CROQUETA DE GIRGOLA Y TRUFA, Y CROQUETA DE JAMÓN GUIJUELO ETIQUETA NEGRA 100% BELLOTA)

QUENELLE DE STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE GIRONA CON ALCAPARRAS FRITAS, TOSTADITAS DE PAN DE CARASAU Y YEMA DE HUEVO ECOLÓGICO CURADA

Plato principal a escoger

LLATA DE VACA RUBIA GALLEGA A BAJA TEMPERATURA EN SU PROPIO JUGO, PURÉ DE APIONABO Y CHIPS DE BONIATO Y BONIATO VIOLET A

SOLOMILLO DE TERNERA LECHAL CON DEMI-GLACE DE RATAFÍA, PATATAS BABY TRUFADAS Y CHALOTAS GLASEADAS

CANELONES DE SALMÓN GRATINADOS CON PARMESANO, BROTES, ENELDO, GAMBA ROJA DE HUELVA A LA PLANCHA Y SU VELOUTÉ

SUPREMA DE BACALAO RISOLADO CON PARMENTIER DE LIMA, PUERRO BABY CONFITADO Y SUS HIERBAS FRESCAS.

Postres a escoger

TRES LECHEs

CREMOSO DE YOGUR GRIEGO Y CHOCOLATE BLANCO CON GALLETA DE PISTACHO Y GLASEADO CON GELATINA DE FRESA

1 BEGUDES PER PAX (VI DIAZ BAYO CRIANÇA D.O RIBERA DEL DUERO, VI BLANC NAVERAM 1982 XARELLO D.O PENEDÈS, AIGUA. REFRESC O CERVEsa)



@laflordebarcelonarestaurant 🔥🔥🔥🔥

SEQUEIX-NOS
A
INSTAGRAM!!