



Floridita

Desde su apertura en 1914, Floridita se ha convertido en uno de los lugares más emblemáticos de Cuba. Gran asiduo a este mítico bar, Ernest Hemingway, al igual que muchos otros famosos, inmortalizaron su mítica carta de cócteles, convirtiéndolo en “La Cuna del Daiquiri”.

Esta carta transmite un nuevo concepto de cocina internacional latinoamericana con un toque europeo. Nuestro jefe de cocina, elabora los platos más emblemáticos de Latinoamérica versionados al ya famoso estilo “Floridita Londres”. Disfrute de este nuevo estilo de cocina así como de un estilo de servicio profesional y desenfadado, dirigido por nuestro jefe de sala. Descubra a lo largo de esta velada una fantástica “Floridita Experience”

Empezamos con...

Tradicional Ensalada César con Virutas de Parmesano y Anchoa en Salazón	8.50€
Napoleón de Verduras a la Parrilla, Hierbas Frescas, Queso Mozzarella Fundido y Crema de Ajo (V)	8.60€
Rillete de Ibérico con Salsa de Mango y Durazno con Tostada “Focaccia”	9.50€
Contraste de Lechugas Variadas con Aguacate, Palmitos, Naranja y Mojo de Vino Tinto	9.50€
Ensalada de Langostinos en Adobo, lechugas, Gajos de Pomelo y Naranja con Vinagreta de Fruta de la Pasión	9.50€
Queso Frito sobre Salsa de Tomate Especiada, Virutas de dos Raíces, Cilantro Fresco y Semillas de Sésamo	9.00€
Ropa Vieja de Confit de Pato con Huevo Pochado y Queso Crema de Jalapeño	9.50€
Vichyssoise con Chips de Yuca	7.50€
Ceviche de Pargo Rojo sobre Rúcola y Endibia con Leche Suave de Coco y Lima	14.50€
Tártar de Atún Rojo, Huevos de Codorniz con cebollino sobre Pan de Centeno	15.90€

(V) Plato Vegetariano
Servicio y Pan – 3.00€

7% IVA Incluido

Déjate Sorprender...

Tamalito Vegetariano Sobre Hoja de Banana, Sofrito de Cebolla y Crema Ligera de Ajo Confitado (V)	10.75€
Huevos Habaneros, Tortilla de Harina con Queso Cheddar, Frijoles, Salsa Ranchera y Crujiente de Patata (V)	11.50€
Filete de Lubina sobre Escabeche de Zanahoria y Cebolla al Azafrán, Almejas Frescas y Patatas Torneadas	15.00€
Secreto de Cerdo Marinado en Achiote, sobre Arroz Arbóreo Caldoso, Endivias Rojas y Rúcola con Lima	17.50€
Filetes de Dorada en Costra de Cúrcuma y Orégano, con Sofrito de Verduras, Aceitunas y Alcaparras	17.50€
Entrecot de Cebón a la Parrilla con Farofa al Bacon y Chimichurri de la Casa.	20.50€
Medallones de rape albardados en jamón sobre salsa de Mantequilla y gengibre al ron	25.00€
Lomo de Cordero con Relleno de Queso de Cabra, Espinacas Pimientos del Piquillo sobre Juliana de Verduras	22.50€
*Bogavante Thermidor al Estilo Floridita de la Habana (o) *Bogavante a la Parrilla, Mantequilla de Ajo y Perejil y Zumo de Lima Fresca	36.00€
Chateaubriand con Pastel de Patata y Salsa Bearnesa, Ensalada de Lechugas y Guarnición de Verduras Salteadas (Mínimo 2 Personas)	45.00€

NO LOS DEJES SIN...

Todos a 3.00€

- Tostones Fritos con Ali-Oli
- Moros y Cristianos
- Patatas Fritas
- Frijoles Negros Caribeños con Comino
- Variación de Lechugas con Aceite de Oliva Virgen y Lima
- Ensalada de tomate, Cebolla Roja y Albahaca
- Arroz Blanco
- Espinacas Salteadas
- Verduras Salteadas

MENU HEMINGWAY

40.00€

Menú Degustación a Ciegas para sorprenderle agradablemente, creado en honor al premio Nobel de Literatura Ernest Hemingway, el cual fue un asiduo del Floridita en la Habana, ciudad en la que escribió El viejo y el mar, reflexiones de un viejo pescador cubano, por el que recibió el premio Púlitzer en 1953.

Daiquiri a elección del Barman

Aperitivo

El Jardín del Edén

Primero

El Viejo y el Mar

Segundo

Hombre sin Mujeres

Postre

París era una fiesta