

# FLORA FINA

*Happetery*

by Hotelatelier

# Entrantes

## Pates Veganos:

• Calabaza, Zanahoria, Anacardos, Sésamo, Curcuma y AOVE	7,5€
• Alcachofas, Albahaca, Pistachos, AOVE y un Toque de lima	8,5€
Hummus con crujiente de Pan Pita	7,5€
Nuggets Veganos con Salsa Romesco	11€
Guacamole al Estilo Acapulco con sus Nachos y Jalapeños	11€
Croquetas al estilo Flora Fina	
• Ave con Setas y Cebolla Caramelizada	8,75€
• Espinacas y Puerros	8€

# Primero

Tataki de Atún Marinado en Soja y Lima sobre Salmorejo	19€
Gazpacho Verde de Espinacas, Aguacate y Pistacho	9,5€
Crema templada de Naranja y Zanahoria con Tierra de Pipas de Girasol	9,5€
Burrata con cumbre de cebolla morada y lima sobre base de pesto	14€
Ensaladilla de apionabo, espárragos y aguacate	13,5€
Mejillones sobre pepino con rabanitos, cebolla morada	12€

# Segundos

Raviolis de Calabacín Rellenos de Setas y Salsa de Espárragos Blancos	12,9€
Tournedós de Berenjena y Calabacín Confitado sobre Tomate Casé	12,5€
Dados de Pollo y Verduras con Salsa de curry	12€
Panzeroti Boletus y Ricota con Salsa Casera de Tomate	12€
Fetuccine con aceite de gamba, pollo y dados de tomate	12€
Crujiente de Dorada sobre Verduritas Thai	16,5€
Pollo ecológico	12€

# Postres

Coulán de Chocolate con Sobre Salsa de Fresas	7€
Compota de Manzana Flambeada con Azúcar Moreno	6€
Tarta de Chocolate y Plátano con Crema de Café	7,5€
Bizcocho de Calabaza con Helado de Sésamo Negro	7,5€
Crema de Yogurt Griego con confitura de pimientos asados	6€

Servicio por persona : 2,5 €

IVA Incluido en todos nuestros precios

En caso de alergias o intolerancia alimentaria, consúltanos