



FLORENCIA
CUCINA ITALIANA

MENU NOCHEBUENA

PRIMEROS

INSALATA DI BURRATA



Ensalada de rúcula con burrata, tomate cherry y pesto genovés.

GAMBA A LA PLANCHA

gamba blanca a la plancha a su punto de sal

SEGUNDOS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA



Guanciale, yema de huevo pasteurizado, queso pecorino y un toque de pimienta negra

RIB EYE



Lomo alto de vacuno con patatas fritas y pimientos de Padrón.

POSTRE A ELEGIR:

TARTA DE QUESO CON PISTACHO



TIRAMISÚ CLÁSICO



BEBIDAS A ELEGIR:

VINOS:

UNA BOTELLA PARA DOS PERSONAS:

TINTOS:

- Recarepreciata
- Alcoría Rioja

BLANCOS:

- Pinot Grigio
- Tarsus Verdejo

PROSECCO:

- Cal' Del Doge

MOSCATO:

- Meralice

DOS BEBIDAS

POR PERSONA:

O

- Agua
- Refresco
- Cerveza

140€

Alérgenos:



Gluten



Lacteos



Huevo



Fruto de cáscara



Sulfitos



Pescado