





Para empezar Floren comeria...

Sulfitos



Soja



Jamón de bellota, mínimo 3 años de curación y cortado al momento a mano, con testadas    

Anchoas del cantábrico, maduras y dulces     

Sésamo



Pescado



Ensaladilla rusa Floren       

Croquetas: de jamón ibérico    
y de gambas al ajillo     

Seguimos

Mostaza



Moluscos



Tomate antiguo de Floren, nuestro "solomillo de la huerta" 

Lechuga de nuestro huerto, entera y puesta al centro 

Alcachofas tempranas puestas en flor con escamas de sal, (las auténticas alcachofas en flor y de Floren)

Lacteos



Huevos



"La reina de la huerta" La Borraja bien acompañada

Brocheta de verduras seleccionadas por Floren 

Alcachofas fritas con foie  

Cuchara y pasta

Frutos Secos



Crustaceos



Pochas tiernas de Tudela al natural con verduras 

Migas de pastor de las Bardenas con su huevo poché  

Pasta fresca, con boletus, huevo de corral y trufa.     

Canelones de verdura con bechamel de foie    

Gluten



Cacahuetes



Un dia es un dia

Apio



Altramuz















Huevos de corral fritos, con chistorra y pimientos del cristal 









o con jamon y por supuesto con sus patatas 

Chistorra de mi tia Gilda a la brasa







Del mar le gusta...

- Bacalao al pil pil en tajada con piperrada casera   
- Delicias de merluza rebozadas con pimientos del cristal   
- Atún rojo en lingote hecho a la brasa sobre crema de tomate templada   
- Chipiromes a la parrilla   
- Pescado del día

Un cachito de carne para terminar

- Chuletón a la brasa, bien curado. "sin comentarios"
- Pluma ibérica de bellota a la leña con demiglace dulce. 
- Pollo de corral guisado como lo haría mi madre Pilar. 
- Manitas de cerdo, guisadas como toda la vida 
- Mollejas de ternera a la brasa y con foie 
- Rabo de toro    

De grano en grano

- "Arroces hechos por supuesto a la brasa" (2 max)
- Arroz de verduras 
- Arroz de rabo de toro    
- Arroz con boletus, foie y trufa negra 

Vamos con los postres

- Nuestro famoso "Sorbete de tomillo salvaje"      
- Torrija clásica        
- Tarta de queso fluida     
- Tarta de chocolate templada con helado de mantequilla testada     
- Pastel ruso   
- Carajillo 43: La mezcla perfecta de café tostado con licor 43 
- Tabla de quesos con su orden, entre amigos      