



Navidad

APERITIVO

Aperitivo del chef

PRIMER PLATO

Sopa del Cantábrico con mejillones, pixín y
germinados

o

Ensalada de papada ibérica con langostinos

PRINCIPAL (a escoger)

Lomo de rape negro en salsa de caldereta y
berberechos al vapor

o

Entrecot de ternera lechal al P.X. y boletus
confitados

o

Solomillo de ternera al foie con boletus y reducción
de Pedro Ximénez (Suplemento 8€)

POSTRE

Bizcocho fluido de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Crianza Orube

Vino blanco D.O. Rueda Valdubón Verdejo

Cava Cordoniu Cuvée 1872

59€

www.lapalmeradelindiano.com

Barceló Oviedo Cervantes