



Reyes

APERITIVO

Aperitivo del chef

PRIMER PLATO

Concha de vieira rellena de marisco gratinada con salsa holandesa

o

Crema de hongos silvestres con huevo poche y aroma de trufa

PRINCIPAL (a escoger)

Lomo de merluza de pincho a la sidra con manzana caramelizada

o

Pitu caleya guisado al estilo tradicional con sus patatinos

o

Solomillo de ternera con boletus, reducción de P.X. y bastones de yuca y batata (Suplemento 8€)

POSTRE

Roscón de Reyes con helado de vainilla

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Crianza Orube

Vino blanco D.O. Rueda Valdubón Verdejo

Cava Cordoniu Cuvée 1872

55€

www.lapalmeradelindiano.com

Barceló Oviedo Cervantes