



Navidad

APERITIVO

Aperitivo del chef

PRIMER PLATO

Guiso de verdinas con langostinos

o

Ensalada de bacalao confitado con papaya,
tomate y aguacate

PRINCIPAL (a escoger)

Bombón de merluza relleno con salsa de
marisco

o

Pollo de corral guisado al estilo de la abuela

o

Solomillo de ternera al foie con boletus y
reducción

de Pedro Ximénez

Suplemento: 8€

POSTRE

Bizcocho de chocolate templado con
helado de frambuesa

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Crianza Orube

Vino blanco D.O. Rueda Valdubón Verdejo

Cava Codorníu Cuvée 1872

62€

Barceló Oviedo Cervantes

www.lapalmeradelindiano.com