



Reyes

APERITIVO

Aperitivo del chef

PRIMER PLATO

Sopa marinera con rape y berberechos

o

Arroz meloso de bacalao y setas

PRINCIPAL (a escoger)

Lomo de merluza del pincho en salsa verde
con langostinos

o

Presa de cerdo ibérica con pastel de patata
y salsa de chile poblano

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 Cordoníu Cuvée 1872

57€

Barceló Oviedo Cervantes

www.lapalmeradelindiano.com