

Brunch de Año Nuevo

Empecemos por el cóctel

Nuestro cóctel taíno con maracuyá, naranja, piña y frambuesa

Para abrir boca

Bisqué de marisco con bogavante, berberecho y rape
Aguacate asado relleno de cochinita pibil

Canapés indianos

Tostón de plátano frito con crispy bacon y toque poblano
Ceviche de corvina sobre lima
Tartaleta de puerros y gambas

Tabla de paleta ibérica y quesos asturianos
Açai bowl

Bollería de nuestro obrador
(mini croissant, casadiella y bizcocho de zanahoria)
Dulces navideños

À la carte

Burger (pan brioche 50g) bacon, cheddar y rúcula
ó
Huevo beneditino con salmón, salsa holandesa y base de espinaca
ó
Tosta vegana (hummus, aguacate fresco,
brotes tiernos y picada thai)

Postre del chef

Nuestro famoso milhojas de queso y chocolate blanco
con helado de frambuesa

Bebida

Zumo de naranja natural
Smoothie anti resaca
Agua Km zero
Café o infusión
Copa de cava

*Suplemento 40€/botella de Moët & Chandon

www.lapalmeradelindiano.com

COMIENZO: 13.30 hasta 17.00 h.
Reservas entre 13.30-14.00 h.

45€
por persona

MÚSICA
EN DIRECTO