

Nochevieja

Cóctel de bienvenida

Pastel de pescado de roca frito con mahonesa de encurtidos

Blini de foie miquit

Cuchara de tataki de atún

Crema de boletus con aroma de trufa

Sentados a la mesa

Ensalada de bogavante, tomate asado, mozzarella y guacamole

Sopa marinera con langostinos, berberechos y rape

Sorbete de manzana verde saphire

Paletilla de cordero lechal deshuesado
con milhojas de boniato y setas confitadas

El toque dulce

Uvas de la suerte y dulces navideños

El Tesoro del indiano
(lingote de oro y plata con chocolate negro y chocolate con leche)

Cóctel indiano

Chocolate con churros

Para brindar

Vino tinto D.O. Rioja Crianza "Ramón Bilbao"

Vino blanco D.O. Albariño "Paco & Lola"

Cava Freixenet Brut Barroco

Copa de sidra achampanada

www.lapalmeradelindiano.com

185€
por persona

¡Corre!
las primeras
20 reservas
a 165€

Cotillón y
barra libre
hasta las 4:00 am.

Menú Infantil

Para comenzar

Embutido ibérico

Sentados a la mesa

Variado de croquetas de Jamón Ibérico, fritos de rape
y rabas del cantábrico

Escalopines de solomillo y salsa de queso suave

El toque dulce

Coulant de chocolate con su helado

Para beber

Agua Mineral

Refrescos

www.lapalmeradelindiano.com

40€
por persona

Sorpresa
navideña para
los peques

Pack Fin de Año

Los precios incluyen habitación con desayuno
y cena de Fin de Año.

Habitación doble superior

430 €

Habitación doble uso individual superior

245 €

Habitación triple niño

495 €

Habitación triple adulto

625 €

Suplemento habitación premium 20€ por habitación y noche.

Suplemento habitación Deluxe 30 € Por habitación y noche.

Hora de comienzo del servicio: día 31.12.2019 a las 20:30 horas.

Información y reservas en el 985 255 000
o en oviedocervantes.eventos@barcelo.com