



Nochevieja

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de jamón ibérico de bellota con pan tumaca

Estación de quesos asturianos

Cucharita de taco de salmón ahumado
sobre crema de yogurt y aceite de vainilla

Blinis de foie micuit con cremoso de manzana

Chupito de boletus edulis y naranja

Ostras al natural

SENTADOS A LA MESA

Ensalada de bogavante sobre tartar de manzana y sopa de tomate

Lomo de lubina al horno sobre guiso de setas y chipirones

Fruta de la pasión

Centro de solomillo de ternera al foie, reducción de p.x
y hongos confitados.

EL TOQUE DULCE

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa

Dulces navideños

BODEGA

Vino tto.D.O. Rioja Crianza Muga 2019

Vino Bco. D.O. RIOJA Muga

Cava Freixenet Barroco

INCLUYE

COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE Y BARRA LIBRE

(Barra libre entre las 00:00h y
las 03:00h en el salón de baile)

El servicio comienza a las 20h30.

190€

www.lapalmeradelindiano.com

Barceló Oviedo Cervantes



Nochevieja

MENÚ INFANTIL

PARA COMENZAR

Embutido ibérico

PRINCIPALES

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

Edad máxima 11 años.



www.lapalmeradelindiano.com

Barceló Oviedo Cervantes