

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

Bombón de foie trufado sobre arepa de choclo
Teco de salmón sobre crema de yogur y aceite de vainilla
Tartaleta de puerros y gambas

Tabla de paleta ibérica y quesos asturianos
Acai bowl anti resaca
Surtido de dulces navideños
mini croissant de mantequilla y nuestros alfajores

Á la carte

¡Escoge tu favorito!

Burger de ternera en pan de brioche con bacon, cheddar y rúcula
Vegan burger (garbanzo y tofu) de pan de brioche
Huevo benedictino con salmón y base de aguacate asado

Postre del chef

Quenelle de chocolate negro sobre bizcocho de almendras
y espuma de chocolate blanco

Bebida

Zumo de naranja natural
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