



Brunch de Año Nuevo

COCKTAIL DE NAVIDAD

Moscato, ginebra, kiwi, fresa y coco rallado

PARA ABRIR BOCA

Bisqué de marisco con langostinos, berberecho y rape

CANAPÉS

Bocado de los valles (pan brioche, mantequilla asturiana y guiso de carrillera)

Gildas con anchoa de Santoña y atún con aceite de oliva

Bombón de foie trufado sobre arepa de choclo

Tartaleta de puerros y gambas

TABLAS

De quesos asturianos (La peral macerado en vino dulce,

Peñamellera y ahumado Pría)

De paleta ibérica

Surtido de pan de cristal y de centeno

DULCE

Vasito de requexón de Coaña con arándanos y miel de acacia

Surtido de dulces navideños y croissant de mantequilla

Brocheta de fruta de temporada

Á LA CARTE (¡Escoge tu favorito!)

Burger de ternera en pan brioche con bacon, cheddar, tomate y rúcula acompañado de salsa bbq

“The New York Bagel” con salmón, aguacate y queso crema

Huevo benedictino sobre pan francés, bacon y abanico de aguacate

POSTRE

Tarta de queso y turrón

BEBIDA

Zumo de naranja natural

Agua Mineral

Café o Infusión

Copa de Cava

Suplemento 40€/botella Moët & Chandon

www.lapalmeradelindiano.com

45€