



Nochevieja

Cortador de Jamón ibérico de bellota
Estación de quesos asturianos

CÓCTEL DE BIENVENIDA (De 21:00h a 21:30h)

Pastel de pescado de roca frito con mahonesa de encurtidos
Trufas de foie y crocanti con mermelada de higos
Chupito de crema de frutos del mar

SENTADOS A LA MESA

Ensalada de cigalas envueltas en tocino ibérico tomate
concasse y crema de yogurt griego ecológico

Taco de rape al horno sobre parmentier de patata trufada y pulpo

Sorbete de manzana verde saphire

Filet mignon de vaca al foie, reducción de PX
y bastones de yuca y batata crujientes

EL TOQUE DULCE

Nuestra tarta al horno de queso y turrón de Jijona
Dulces navideños

BODEGA

Vino tinto D.O Rioja Marqués de Arienzo Crianza 2015
Vino blanco D.O Rueda Protos Verdejo 2018
Cava Brut Freixenet Vintage Reserva

INCLUYE

COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE Y BARRA LIBRE

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

www.lapalmeradelindiano.com

160€



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

45€