



Navidad

APERITIVO

Aperitivo del chef

PRIMER PLATO

Crema de marisco con aceite de albahaca y
caviar de oricios

o

Arroz meloso de pixín negro y langostinos

PRINCIPAL (a escoger)

Lomo de bacalao sobre compota de tomate
y su pil- pil

o

Entrecot a la parrilla con pimientos asados, setas
confitadas y trinxat de patata

Solomillo de ternera al foie con boletus
y reducción de px. (suplemento 8€)

POSTRE

Bizcocho de chocolate caliente
con helado de vainilla

Dulces navideños

BODEGA

Vino tinto D.O Rioja Crianza " Orube"

Vino blanco D.O Rueda "Valdubón Verdejo"

Agua y café o infusión

55€

www.lapalmeradelindiano.com

Barceló Oviedo Cervantes