



# Reyes

## APERITIVO

Aperitivo del cheff

## PRIMER PLATO

Pastel de puerros gratinado al cava

o

Ravioli de hongos silvestres sobre crema de foie

## PRINCIPAL (a escoger)

Medallones de rape, salsa de oricios y tallarín  
de sepia

o

Terrina de cordero lechal deshuesado  
con patatas panaderas

o

Solomillo de ternera con boletus reducción de px y  
bastones de yuca y batata (suplemento 8 euros)

## POSTRE

Roscón de reyes

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](http://www.lapalmeradelindiano.com)

**Barceló Oviedo Cervantes**

