



*Marzo*

# Menú degustación

LA PALMERA DEL  
**INDIANO** 

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



# Menú degustación

## ABRIENDO BOCA

*Maridaje: Cava Castell d'Ordal*

Crema vichyssoise ●  
con espuma de marisco del Cantábrico

Flor de alcachofa con crujiente de ibérico ●

Langostino crujiente macerado ●  
al estilo nipón

## PRINCIPALES

Albóndigas de rape con guisantes ●  
en salsa verde

*D.O. SOMONTANO Enate Chardonay 234*

Tataki de solomillo de ternera ●  
con cremoso de calabaza y salsa española

*D.O. RIOJA Viña Pomal Rva*

## PARA LO QUE SIEMPRE HAY HUECO

Pastel de albaricoque con helado de leche merengada



Arroz con leche requemado al estilo de la abuela

## BEBIDAS

Agua KMZero

Café o infusión

## MARIDAJE



Tinto



Blanco



Espumoso

50 €  
Pax.