Noviembre

Menú degustación

LA PALMERA DEL INDIANO

www.lapalmeradelindiano.com

Menú degustación

ABRIENDO BOCA

Maridaje: Vino espumoso Essentia blanco

Crema de frutos del mar con langostinos

Latita de mejillón en escabeche a la sidra

Croqueta cremosa de jamón ibérico

PRINCIPALES

Lomo de corvina sobre salsa holandesa y vinagreta de salmón

Maridaje: Vino blanco D.O Somontano Enate Chardonnay

Pastrami de Angus al vapor con puré de tupinambo y frambuesa

Maridaje: Vino tinto D.O Rioja Orube Crianza

PARA LO QUE SIEMPRE HAY HUECO

Milhojas de chocolate blanco con helado de frambuesa

O

Mousse de castaña asada

BEBIDAS

Agua KMZero

Café o infusión

MARIDAJE

Tinto · Blanco · Espumoso

50 € Pax.