



LA PALMERA DEL
INDIANO

Marzo

www.lapalmeradelindiano.com



Menú degustación

Esperamos que disfrutéis esta experiencia gastronómica.

ABRIENDO BOCA

Cava Roger de Flor

- Tataki de atún, teriyaki reducida, aguacate y mostaza agrídulce ●
- Crema de boletus edulis con huevo de codorniz ●
- Empanadilla casera de pitu caleya guisado ●

EL SABOR DEL MAR Y EL GUSTO POR LA CARNE

- Rape negro sobre parmantier de patata y velo de tocino ●
Copa Vino blanco D.O Rioja Marqués de Riscal

- Medallones de solomillo ibérico albardado a baja temperatura sobre salsa ranchera ●
Copa Vino tinto D.O Rioja Beronia

PARA LO QUE SIEMPRE HAY HUECO

- Tarta tibia de manzana y jengibre con helado de canela
- Copa de queso con chocolate blanco y frutos rojos

BEBIDAS

Agua KMZERO

Café o infusión

MARIDAJE



Tinto



Blanco



Espumoso

HORA MÁXIMA PARA SENTARSE

En horario de comida: 14:30h.

En horario de cena: 21:30h de domingo a jueves y 22:00h viernes y sábado.

Para disfrutar del menú degustación, es imprescindible indicarlo al realizar la reserva.

50€
PaX.