

LA PALMERA DEL
INDIANO

www.lapalmeradelindiano.com





Menú degustación

ABRIENDO BOCA

Maridaje: Cava Freixenet Barroco

Ceviche acapulqueño ●

Vasito de foie con naranja y polvo de quicos ●

Arroz meloso de bacalao y setas con lascas de parmesano ●

PRINCIPALES

Lomo de merluza en salsa capixaba y tallarín de calamar ●

Maridaje: Vino Blanco D.O Rías Baixas Mytilus

Crema de polenta sobre roast beef y salsa española ●

Maridaje: Vino tinto D.O Rioja Viña Pomal Crianza

PARA LO QUE SIEMPRE HAY HUECO

Tocinillo de cielo con helado de leche merengada

O

Milhojas de queso y chocolate blanco con helado de frambuesa

BEBIDAS

Agua KMZero

Café o infusión

MARIDAJE



Tinto



Blanco



Espumoso

50 €
Pax.