

MENU DE TEMPORADA
COMIDAS SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
CENAS JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS
NOVIEMBRE

CAPRICHOS DEL PALCO

| | |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut | 3.20 € |
| BUÑUELO de Bacalao con ali-oli de ajo negro | 2.10 € |
| CROQUETA cremosa de jamón Ibérico | 2.00 € |
| TACO crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole | 3.20 € |

MENÚ DE TEMPORADA

25.80€ IVA INCLUIDO

- ENTRANTES -

Timbal de verduras asadas, provolone fundido, confitura de tomate y aceite de orégano fresco.

Arroz negro brazal, con sepia, chipirones y ali-oli de placton. **(NO CENAS)**

Gnocchi de patata, crema de calabaza asada, papada ibérica confitada y aceite de trufa.

Tabulé de quínoa vegetal, humus de garbanzos y encurtidos.

Tomate rosa, ajo blanco de piñones, hojas de rucula, anchoas en salmuera y aceitunas negras aliñadas.

Ravioli relleno de pescado y langostinos sobre americana de cigalitas **(+6,00€ suplemento)**

- PLATO PRINCIPAL -

Lubina rellena con Duxelle de setas, tartar de pisto y crema de erizos.

Lomo de bacalao a 53° guiso de sus callos en salsa Bizkaina.

Cachopo de lacón y queso gouda con patatas gajo y mojo picón.

Brocheta de picaña con hortalizas, chimi-churri y cremoso de apio-nabo.

Jarrete de ternasco a baja temperatura, reducción de su jugo y patata asada al tomillo.

Rodaballo al horno con oreo de ajetes tiernos y vinagre de txacoli. **(+9.00 de suplemento)**

Solomillo de vacuno a la parrilla con verduras asadas **(+9.00 de suplemento)**

- POSTRES -

Piña braseada, sopa de coco y helado de café.

Strudel hojaldre relleno de manzana asada, nueces, pasas y helado de vainilla.

Copa de Sorbete El Palco.

Menestra de frutas del tiempo preparada.

Flan de mascarpone, chocolate blanco y galleta de cacao a la lima.

BODEGA -)

Vino Sommos D.O. Somontano
Agua y pan

Disponibile carta de alérgenos.