



MENÚS COMUNIONES

2023-2024

Restaurante El Palco de las Esquinas
Vía Universitas 30/32-Zaragoza
Teléfono 876 535 917
www.restauranteelpalco.com
reservas@restauranteelpalco.com

BARRA LIBRE DE BEBIDAS EN APERITIVO

Cerveza de barril, vinos D.O. Somontano, refrescos.

6,00 €

COCATIL A LA CARTA

APERITIVOS FRIOS 1,50 €

Tosta de verduras escalivadas con anchoas y romesco de pistachos.

Tartar de salmón ahumado con guacamole y huevas de trucha.

Tataki de atún con mahonesa de soja y alga wakame.

Salmorejo cordobés con tierra de jamón curado.

Crema de melón cantaloup y picadillo de jamón ibérico.

Roastbeef de ternera cebolla carameliza y mostaza al estragón. (2,50€)

Focaccia de jamón de recebo lascas de parmesano y rúcula. (2,50€)

APERTIVOS CALIENTES 3,00 €

Buñuelos de bacalao con ali oli de miel.

Croquetas de la abuela de jamón.

Langostino en tempura macerado en teriyaki.

Risotto de longaniza con espárragos trigueros e idiazabal.

Crep relleno de pollo trufado con cheddar fundido.

Fideua de calamaritos y gambas con ali oli.

Jamón Ibérico al corte (**CONSULTAR**)

MENÚ COMUNIÓN 1

50,00 €

Entremeses especiales “ EL PALCO “

Embutidos ibéricos, jamón de recebo, ensaladilla Rusa , Yemas de Espárago XL, Selección de ahumados, foie-gras mi cuit , Pastel de Cabracho , Langostinos cocidos y croquetas cremosas caseras.

PRINCIPAL

½ Paletilla de Ternasco de Aragón con patata confitada*

POSTRE

Tarta artesana de nuestro Obrador de Sariñena

BODEGA

Agua

Viñas del Vero D.O. Somontano

Café e Infusiones

Copa de Cava

MENÚ COMUNIÓN 2

60,00 €

Entremeses especiales “ EL PALCO “

Embutidos ibéricos, jamón de recebo, ensaladilla Rusa , Yemas de Espárago XL, Selección de ahumados, foie-gras mi cuit , Pastel de Cabracho , Viera rellena y gratinada y Buñuelo de Bacalao con ali-oli de miel, Hojaldre de setas de temporada.

PRINCIPAL

Paletilla de Ternasco de Aragón deshuesada , asada en su jugo y patata confitada *

POSTRE

Tarta artesana de nuestro Obrador de Sariñena

BODEGA

Agua

Viñas del Vero D.O. Somontano

Café e Infusiones LICORES

Copa de Cava

MENÚ COMUNIÓN 3

65,00 €

Entremeses especiales “ EL PALCO “

Embutidos ibéricos, jamón de recebo, ensaladilla Rusa , Yemas de Espárgo XL, Selección de ahumados, foie-gras mi cuit , Pastel de Cabracho , Viera rellena y gratinada y Buñuelo de Bacalao con ali-oli de miel, Langostinos cocidos con salsa tártara , Cigala plancha

PRINCIPAL

Solomillo de ternera de los Pirineos, salsa de boletus y ñoquis al estragón*

POSTRE

Tarta artesana de nuestro Obrador de Sariñena

BODEGA

Agua

Viñas del Vero D.O. Somontano

Café e Infusiones, LICORES

Copa de Cava

Los menús de Comunión incluyen :

Minutas personalizadas

Corte de tarta y muñeco de recuerdo.

Adorno florales

Sitting plan

Opción de pescado previo aviso*

Opción de sorbete cortante 3,00 €

Posibilidad de contratar:

Barra libre y DJ o actuaciones, animación infantil...

MENU INFANTIL

Canelones rellenos de carne gratinados

Chuletas de ternasco con patatas fritas

Helado

Agua y refrescos

22,00€ (IVA incluido)