



COCKTAILS

2023

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



COKTAIL

❖ Grupo 1

ENTRANTES FRÍOS

VASITO DE SALMOREJO CORDOBES

**

PASTEL DE CABRACHO CON MAHONESA DE ENCURTIDOS

**

ENSALADILLA RUSA CASERA CON ATÚN Y LANGOSTINOS

CALIENTES

PAPA ARRUGÁ CON SU MOJO ROJO

**

BUÑUELO DE BACALAO CON ALI-OLI DE AJO NEGRO

**

KEBAB DE TERNASCO, CREMA DE YOGURT Y CURRY

**

BIKINI DE LOMO IBÉRICO Y QUESO BREE FUNDIDO

**

FIDEUA DE CALAMARCITOS Y GAMBAS CON EMULSIÓN DE AZAFRAN

POSTRES

SORBETE DE LIMON

**

SELECCIÓN DE REPOSTERÍA DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

3 consumiciones por persona

Vino Viñas del Vero

D.O SOMONTANO

AGUAS

CEVEZAS

REFRESCOS

30.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



COKTAIL

❖ Grupo 2

ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO DE REMOLACHA Y TOMATE MADURO CON CECINA AHUMADA

**

TOSTA DE VERDURAS ESCALIVADAS, ANCHOAS Y ROMESCO

**

PASTEL DE CABRACHO, LANGOSTINOS Y MAHONESA DE ENCURTIDOS

**

TATAKI DE ATÚN ROJO EMULSIÓN DE SOJA Y ALGA WAKAME

CALIENTES

CROQUETAS DE LA ABUELA DE JAMÓN IBÉRICO

**

PULPO A LA BRASA, ESPUMA DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN DULCE

**

LANGOSTINO EN TEMPURA MACERADO EN WASABI Y SÉSAMO NEGRO

**

BRIOCHE DE COCHINITA PIBIL Y PICO DE GALLO

**

MAC BURGUER DE VACUNO Y FOIE CON CEBOLLA CARMELIZADA

**

RISSOTO DE LONGANIZA, SETAS DEL MOMENTO Y PARMESANO

POSTRES

SORBETE DE MOJITO

**

SELECCIÓN DE REPOSTERÍA DE NUESTRO OBRADOR

BODEGA

3 consumiciones por persona

Vino Viñas del Vero

D.O SOMONTANO

AGUAS

CEVEZAS

REFRESCOS

36.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



COKTAIL

❖ Grupo 3

ENTRANTES FRÍOS

JAMÓN DE RECEBO AL CORTE, PAN DE HOGAZA Y TOMATE
**
TARTAR DE SAMÓN AHUMADO, GUACAMOLE HUEVAS DE TRUCHA
**
MAKI SUSHI DE ATÚN ROJO Y DE HORTALIZAS
**
FOCACACIA CON ROASTBEEF DE TERNERA,
CEBOLLA CARMELIZADA Y MOSTAZA

CALIENTES

BOCADITO DE MERLUZA CON MAHONESA DE CÍTRICOS
**
PULPO A LA BRASA, ESPUMA DE PATATA Y ACEITE DE PIMENTÓN DULCE
**
CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO
**
GOYZAS DE PATO PEKIN CON SALSA HOISIN
**
BROCHETA DE SOLOMILLO DUROC CON VERDURAS A LA PARRILLA
**
ARROZ DEL SEÑORET CON ALI-OLI DE LIMA

POSTRES

SORBETE DE MANDARINA AL CAVA
**
GOFRE DE NATA, FRESAS Y CHOCOLATE

BODEGA
Vino Viñas del Vero
D.O SOMONTANO
AGUAS
CEVEZAS
REFRESCOS

45.00€
Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



Menú grupos

❖ Condiciones de reserva

- Sábados, en cenas, dispondremos de un servicio de animación posterior la cena a cargo de nuestro DJ.Residente , otros días consultar
- Ofrecemos la opción de contratar actuaciones en directo
- Barra libre en coctail +6,00 €
- Venta anticipada de consumiciones: consultar
- *2 horas de barra libre con D.J. 20€/persona*
- Se facturaran todos los menús que estén confirmados el día anterior al evento
- Será necesario para la confirmación de la reserva realizar un prepago como señal de confirmación, el día del evento será descontado este prepago del total a facturar.
- Los menús están disponible para un mínimo de 10 comensales, a partir de 50 comensales consultar.
- Para cualquier duda estamos a su disposición en :

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917