



## - Degustación-

### **APERITIVO**

Taco crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole

Buñuelo de bacalao con Ali-Oli de ajo negro

\*\*

### **PRINCIPAL**

Canelón de pasta fresca relleno de pollo de corral, setas y bechamel trufada

\*\*

### **INDIVIDUAL**

A ELEGIR

Costillar Ibérico, a baja temperatura, compota de melocotón y vainilla

\*\*\*

Lomo de merluza fresca, crema de cigalas y parmentier de espárragos trigueros

\*\*\*

Cachopo de ternera, relleno de lacón, queso Arzua-Ulloa con su patatas fritas

### **POSTRE**

Cremoso de queso curado, helado de miel y galleta rota de jengibre y lima

\*

Menestra de frutas naturales

\*

Leche-cacao-avellanas

### **Bodega**

Sommos Roble tinto d.o Somontano

Sommos Roble Chardonay d.o Somontano

Servicio de agua y pan Artesano

**28,00 €** Iva incluido.

RESERVAS -Restaurante El Palco de La Esquinas

Teléfono 876 535 917