



MENU DE TEMPORADA

15 Y 16 DE ENERO 2022

Entrantes

Crema bullabesa, gnocchi de patata, langostinos y aceite de clorofila

Timbal de verduras asadas, Provolone fundido y emulsión de orégano fresco

Ensalada de foie, manzana verde, rúcula, maíz tostado y granada

Arroz bomba meloso, secreto ibérico, borraja y ajetes tiernos

Plato Principal

Terrina de costilla Ibérica a baja temperatura, reducción de su jugo y compota de melocotón con vainilla

Corte de merluza fresca sobre cous-cous de hortalizas al curry

Canelón de pasta al huevo, de pollo de corral y hongos con bechamel trufada

Tataki de ternera macerado en soja, mostaza y miel con cremoso de chirivía

Postre

Leche, cacao y avellanas

Canutillos crujientes rellenos de crema y helado de nata

Flan de queso curado y galleta de lima y jengibre

Fruta del Tiempo Preparadas

Bodega

Vino Laus D.O. Somontano

Agua y pan.

24,80 € Iva incluido.

RESERVAS -Restaurante El Palco de La Esquinas

Telefono 876 535 917