



RESTAURANTE
EL PALCO DE LAS ESQUINAS

MENÚS DE GRUPOS

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



Menú grupo 1

CENTROS DE MESA

CARPACCIO DE TOMATE ROSA, BURRATA FRESCA, ANCHOAS, RÚCULA,
PESTO Y ACEITUNA NEGRA

**

HUEVOS ROTOS, PATATAS FRITAS, VIRUTAS DE JAMÓN DE RECEBO
Y ACEITE DE TRUFA

**

RISOTTO DE PUNTALLETE CON SEPIA, LANGOSTINOS Y LASCAS
DE PARMESANO

PRINCIPAL

CARRILLERA DE VACUNO GLASEADA EN SU JUGO
CON MUSELINA DE PATATA TRUFADA

POSTRES

CHEESCAKE CON JALEA DE FRESAS y TIERRA DE GALLETA
DE MANTEQUILLA AL AROMA DE LIMA

BODEGA

Sommos tinto roble
Sommos blanco roble
Sommos rosé
D.O Somontano
Agua y pan

30.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



Menú grupo 2

CENTROS DE MESA

CARPACCIO DE TOMATE ROSA, BURRATA FRESCA, ANCHOAS, RÚCULA,
PESTO Y ACEITUNA NEGRA

**

HUEVOS ROTOS, PATATAS FRITAS, VIRUTAS DE JAMÓN DE RECEBO
Y ACEITE DE TRUFA

**

RISOTTO DE PUNTALLETE CON SEPIA, LANGOSTINOS Y LASCAS
DE PARMESANO

A ESCOGER

LOMO DE LUBINA FRESCA A LA PLANCHA, SOFRITO DE AJETES TIERNOS
Y VINAGRE DE MANZANA

O

JARRETE DE TERNASCO D.O.ARAGÓN, ASADO EN SU JUGO CON REDUCCIÓN
DE SOMONTANO Y PATATA ROTA

POSTRES

CHEESCAKE CON JALEA DE FRESAS y TIERRA DE GALLETA
DE MANTEQUILLA AL AROMA DE LIMA

BODEGA

Sommos tinto roble
Sommos blanco roble
Sommos rosé
D.O Somontano
Agua y pan

35.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



Menú grupo 3

CENTROS DE MESA

CARPACCIO DE TERNERA, LASCAS DE PARMESANO,
CHERRYS AL BALSÁMICO, CANÓNICOS, MEMBRILLO Y AOVE DE ALBAHACA

**

TIMBAL DE PULPO A LA GALLEGA, PATATA ROTA CON LANGOSTINOS,
CON AOVE DE PIMENTÓN DULCE

ENTRANTE

ARROZ CREMOSO CON DE LONGANIZA DE GRAUS
SETAS DE TEMPORADA Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

A ESCOGER

CENTRO DE BACALAO CONFITADO CON PISTO DE HORTALIZAS SOBRE
CREMA VIZCAÍNA

O

CARRILLERA DE VACUNO GLASEADA EN SU JUGO
CON MUSELINA DE PATATA TRUFADA

POSTRES

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA CON HELADO DE BAILEYS

BODEGA

Sommos tinto roble

Sommos blanco roble

Sommos rosé

D.O Somontano

Agua y pan

40.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



Menú grupos 4

CENTROS DE MESA

JAMÓN DE RECEBO, PAN DE HOGAZA TOSTADO Y TOMATE RALLADO

**

ENSALADILLA RUSA CON MAHONESA DE ENCURTIDOS Y ATÚN ROJO

MACERADO EN SOJA Y SÉSAMO

**

ALCACHOFITAS EN TEMPURA CRUJIENTE, CREMA DE TRUFA,

CHIPIS DE TORREZNOS Y LÁNGOSTINOS

ENTRANTE

ARROZ BOMBA MELOSO DEL SENYORET

A ESCOGER

LOMO DE MERLUZA AL HORNO, PIL-PIL VERDE Y FIDEUÁ DE SEPIA Y
MEJILLONES

○

PALETILLA DE TERNASCO ASADA A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO Y
PATATA CONFITADA

POSTRES

BIZCOCHO DE CACAO, CREMA DE AVELLANA Y HELADO DE NARANJA

BODEGA

Sommos tinto roble

Sommos blanco roble

Sommos rosé

D.O Somontano

Agua y pan

45.00€

Iva incluido

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917



❖ Condiciones de reserva



- Disponemos de la opción de contratar:

Actuaciones en directo

Servicio de Dj.

Servicios de Photocall

Servicios de Candy Bar

Animación infantil.....

Y un largo etc... CONSÚLTENOS!!!!

- Venta anticipada de bonos de consumiciones:

6.00€ Ticket.

9.00€ *Bebidas Premium*

2horas de barra libre 15€/persona

- Se facturaran todos los menús que estén confirmados el día anterior al evento.
- Será necesario para realizar la reserva un prepagado del 50% como señal de confirmación, el día del evento será descontado este prepagado del total a facturar.
- Los menús están disponible para un mínimo de 8 comensales.
- Disponemos de menús para celíacos, veganos y cartas de alérgenos!
- Nos ocupamos de todo lo que esté a nuestro alcance, no dude en consultarnos sus dudas

En Restaurante El Palco estamos para hacer de su evento un día inolvidable!!!

reservas@restauranteelpalco.com



876 535 917