

MENU DE TEMPORADA
COMIDAS SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
CENAS JUEVES, VIERNES Y SÁBADOS

Diciembre

CAPRICHOS DEL PALCO

SALMUERA pan tostado y mantequilla de ajo + vasito de vermut	3.20 €
BUÑUELO de Bacalao con ali-oli de ajo negro	2.10 €
CROQUETA cremosa de jamón Ibérico	2.00 €
TACO crujiente de pulpo, cebolla morada y guacamole	3.20 €

MENÚ DE TEMPORADA

25.80€ IVA INCLUIDO

- ENTRANTES -

Timbal de verduras asadas, provolone fundido, confitura de tomate y aceite de orégano fresco.

Arroz negro brazal, con sepia, chipirones y ali-oli de placton. **(NO CENAS)**

Gnocchi de patata, crema de calabaza asada, papada ibérica confitada y aceite de trufa.

Tabulé de quínoa vegetal, humus de garbanzos y encurtidos.

Tomate rosa, ajo blanco de piñones, hojas de rucula, anchoas en salmuera y aceitunas negras aliñadas.

Tartar de atún rojo con guacamole, compota de tomate, alga wakame y mahonesa de soja (+7,00€ de suplemento)

)

-PLATO PRINCIPAL-

Lubina rellena con Duxelle de setas, tartar de pisto y crema de erizos.

Lomo de bacalao a 53° guiso de sus callos en salsa Bizkaina.

Cachopo de lacón y queso gouda con patatas gajo y mojo picón.

Brocheta de picaña con hortalizas, chimi-churri y cremoso de apio-nabo.

Jarrete de ternasco a baja temperatura, reducción de su jugo y patata asada al tomillo.

Merluza al horno con oreo de ajetes tiernos y vinagre de txacoli. (+9.00 de suplemento)

Solomillo de vacuno a la parrilla con verduras asadas (+9.00 desuplemento)

- POSTRES -

Piña braseada, sopa de coco y helado de café.

Strudel hojaldre relleno de manzana asada, nueces, pasas y helado de vainilla.

Copa de Sorbete El Palco.

Menestra de frutas del tiempo preparada.

Flan de mascarpone, chocolate blanco y galleta de cacao a la lima.

BODEGA -)

Vino Sommos D.O. Somontano
Agua y pan

Disponibile carta de alérgenos.