



Menú Especial Celebraciones

Aperitivo bienvenida El Palco.

Ensalada de queso de cabra crujiente con jamón de Teruel y vinagreta de frutos secos y tomate seco

Arroz caldoso de borrajas y almejas

Lomo de bacalao al pil-pil con membrillo y Módena

Sorbete digestivo de limón

Pierna de ternasco cocinada a baja temperatura en su jugo con puré de patata cremosa

Pastel de chocolate caliente con helado

Café y licores

Vino GLARIMA(Bodegas Sommos), pan y agua.

50€

(IVA incluido)

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. LISTADO de ALÉRGENOS: gluten, cacahuetes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.



Menú Especial Celebraciones

Aperitivo bienvenida El Palco.

Ensalada de queso de virutas de foie con requesón Romesco y vinagreta de frutas tropicales

Arroz con Pil-Pil de marisco

Pez mantequilla con Wakame, mahonesa de aceituna negra y setas escabechadas

Sorbete digestivo de mandarina

Lomo de Entrecot con salsa de boletus, puré patata chafada y trigueros braseados

Chocolate, cítricos y yogur

Café y licores

Vino GLARIMA (Bodegas Sommos), pan y agua.

60€

(IVA incluido)

ALÉRGENOS: Dada la contaminación cruzada que puede suceder en este tipo de cocina, no podemos ofrecer alimentos 100% libres de los principales alérgenos alimenticios. Todos nuestros ingredientes y platos pueden contener trazas de cualquier alérgeno alimentario del listado. Para más información consulte con la encargada del local. LISTADO de ALÉRGENOS: **gluten, cacahuetes, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**