



Menú Especial Grupos

- Martes a Jueves -

Primeros.

Tomate relleno de queso crema, albahaca y sal de jamón.

Fideos salteados con verduritas Teriyaki y espuma de parmesano.

Segundos. *A elegir entre:

Costillar de cerdo glaseado a la BBQ con puré de patata chafada

o

Bacalao a la bilbaína con crema de ajo tostado

Postre. *A elegir entre:

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos

o

Pastel de chocolate caliente

Vino D.O Bodegas BORSAO, pan y agua.

18.50€

(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, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**



Menú Especial Grupos

- Opción 1 -

Aperitivo bienvenida El Palco.

Primeros.

Ensalada de Tabulé con Queso Fresco y Salmorejo.

Arroz salteado con verduritas, Salsa Teriyaki y Ali-Oli de Soja.

Segundos.

*A elegir entre:

Calamar rustido con Mojo Picón y Mahonesa de Lima.

o

Secreto de Cerdo en adobo con Pan de Pita y Chimichurri.

Postre

Sopa de Chocolate Blanco con Frutos Rojos.

Café

Vino GLARIMA (Bodegas Sommos), pan y agua.

25€

(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, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.**



Menú Especial Grupos

- Opción 2 -

Aperitivo bienvenida.

Primeros.

Cogollo en Salsa Cesar, Lascas de Parmesano, Cebolla encurtida y frita.

Focaccia Templada con Escalivada, Anchoas y Rúcula con Salsa Romesco.

Segundos.

Bacalao al Pil – Pil, con Membrillo y Soja con lacitos de Calabacín.

ó

Carrillera de Ternera glaseada al Vino Tinto con Puré de Boniato asado.

Postre.

Chocolate, Cítricos y Yogurt.

Café

Vino GLARIMA (Bodegas Sommos), pan y agua.

30€

(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, cacahuets, altramuces, apio, crustáceos, frutos de cáscara, granos de sésamo, huevos, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos y dióxido de azufre.