



SESIÓN "NOCTURNA"

APERITIVO

Buñuelo de Bacalao con Ali-Oli de Miel y Mostaza
Brioche de Cochinita Pibil con Cebolla Encurtida

**

PRINCIPAL

Puntallete con setas de temporada ,crema de trufa y Parmesano

**

INDIVIDUAL

A ELEGIR

Costillar Ibérico, cremoso de boniato y cogollo aliñado

-O-

Bocaditos de Merluza, salsa de cigalas y patata rota con aceite de pimentón

-O-

Lingote de carrillera de Ternera glaseada en su jugo

POSTRE

A ELEGIR

Torrija caramelizada con helado de nata fresca

-O-

Lemón pie

Bodega

Sommos Roble tinto d.o Somontano
Sommos Roble Chardonay d.o Somontano
Servicio de agua y pan Artesano

28,00 € Iva incluido.

1ª Copa 5.00€

RESERVAS -Restaurante El Palco de La Esquinas

Teléfono 876 535 917