



MENÚS

DE GRUPO

2023-2024

RESTAURANTE EL PALACIO

MENÚ TANOS



Aperitivo

- Guacamole con chips de verdura
- Aceitunas empanadas
- Espárragos en tempura
- Crema de queso al pesto

(Este surtido de aperitivos es para cada 4 personas)

- Canelón de pollo de corral con trufa blanca y foie.
- Bacalao al horno sobre calamares en tinta y sofrito de langostinos.
- Escalopines rellenos de pisto de manzana, jamón ibérico en salsa de queso de oveja y orujo.

Postre

- Limón relleno de mousse de mango con helado de limón

Bebida

Moscato, Rioja, Rueda, agua y café

38€

IVA incluido

MENÚ

TORRELAVEGA

Aperitivo

- Guacamole con chips de verdura
- Aceitunas empanadas
- Espárragos en tempura
- Crema de queso al pesto

(Este surtido de aperitivos es para cada 4 personas)

- Brocheta de salmón, zamburiñas y salsa de azafrán.
- Merluza rellena de langostinos en salsa de albariño.
- Chuleta fileteada sobre risotto de setas y piparras.

Postre

- Tronco de cacao con tres mousses de chocolate y helado de turrón

Bebida

Moscato, Rioja, Rueda, agua y café

43€

IVA incluido

MENÚ VIESCA



Aperitivo

- Guacamole con chips de verdura
- Aceitunas empanadas
- Espárragos en tempura
- Crema de queso al pesto

(Este surtido de aperitivos es para cada 4 personas)

- Gambones en escabeche y ensaladilla con mayonesa de carabineros.
- Lubina en salsa de nécoras sobre vieira gratinada.
- Solomillo a la plancha, piruleta de foie, pastel de verduras, y tres salsas: vermú, foie y queso.

Postre

- Tarta de queso horneada de maracuyá, helado de chocolate y crema de pacharán.

Bebida

Moscato, Rioja, Rueda, agua y café

48€
IVA incluido



El **menú** que se escojan tiene que ser **igual para todos los comensales** de la mesa.

Agradecemos que concreten el número exacto de comensales al realizar la reserva.

Si no se avisa con antelación de cambios en el número de comensales, **se cobrarán los menús** que se contrataron al realizar la reserva.

El tiempo máximo para **modificar los comensales** totales es con **3 días de antelación**.

Si ha subido el número de comensales es importante **consultar si hay disponibilidad**.

Si algún comensal es **alérgico, intolerante** a algún alimento, **celíaco, vegano, vegetariano**, o **no le gusta algún plato**, no hay problema le podemos **adaptar el menú**.

