

# Palocortao



## Menú Fin de Año

### Menú

Ostra Moscow Mule / Ostra Bloody Mary.  
*Moscow Mule oyster / Bloody Mary Oyster*

Taco de Zamburiña gallega, Papada Ibérica, mayo de Piparras y polvo de Camarón.  
*Scallops and Iberian double chin's mexican taco, Piparra's mayonese and Shrimp powder.*

Huevo de Pato, Patata confitada, Trufa de temporada y Foie.  
*Duck Egg, Canded Potatoe, Seasonal Truffle and Foie.*

Zarzuela de Langosta, Rape y Moluscos.  
*Lobster, Monkfish and Mollusk Casserole.*

Canelón de Pularda y Pollo de Pagès con Trompetas de la Muerte.  
*Free range Chicken's cannelloni and deth Trumpets mushrooms*

Solomillo Wellington con fondo de Rabo y Verduritas crujientes.  
*Sirloin Wellington with ox demi glace and crispy vegetables.*

Chocolate y Turrón en 3 texturas.  
*Chocolate and Nougat in 3 textures.*

### Maridaje

At Roca rosat reserva 2016 - Macabeo y Monastrell - D.O. Penedés.

God Helio 2019 - 100% Godello - VT Zamora.

The Greatest Post 2018 - 100% Albariño - D.O Rías Baixas.

Julieta 2019 - 100% Trepat - Conca de Barberá.

Furvus 2017 - 100% Garnacha - D.O. Montsant.

Andrea Mirò - 100% Garnacha blanca (Naturalment pansificat) - D.O. Terra Alta.

**65€**  
IVA incluido

**36€**  
IVA incluido

*Uvas, Cava y Cotillón incluidos*

(Horario: 19h a cierre)



RESERVAS: 931 88 90 67  
contacto@palocortao.es

PAGO POR ANTICIPADO NÚMERO DE CUENTA:  
ES93 2100 3008 8122 0060 1292