

LA VASCA

MENÚ DE | 20
GRUPOS | 25



lavascapalma



lavasca



Carrer de Bonaire, 19
07012 Palma



grupolavasca.com

MENÚ LA VASCA

45€

ENTRANTES

Boquerones aliñados con granada y piparras.

Ensaladilla rusa con ventresca.

Croqueta de txuleta vasca con mayo trufada (1 por persona).

Croqueta de chipirones en su tinta.

Tortilla vaga de patata clásica.

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Entrecot de vaca vieja con patatas fritas y pimientos de Padrón.

Tacos de bacalao a la romana con patatas panaderas y pimientos confitados.

POSTRES

Tarta de queso vasca con miel y nueces.

Petit fours.

INCLUYE

Agua, café y vino en botella magnum (1 cada 4 personas)

Rioja: Hacienda López de Haro

Ribera del Duero: Bardos

Verdejo: Menade

* Contamos con opción vegetariana y adaptaciones para personas alérgicas e intolerantes disponibles bajo solicitud previa.

MENÚ LA DESPENSA

50€

ENTRANTES

Gilda de antxoa del Cantábrico.

Ensaladilla rusa con torreznos de Soria.

Tosta de pulpo con alioli.

Tabla de ibéricos con pan cristal y tomate de ramallet.

Croqueta de pollo asado con alioli.

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Entrecot de vaca vieja con patatas fritas
y pimientos de Padrón.

Tacos de bacalao a la romana con patatas panaderas
y pimientos confitados.

Canelón de pato con bechamel trufada.

POSTRES

Tarta de queso vasca con miel y nueces.

Petit fours.

INCLUYE

Agua, café y vino en botella magnum (1 cada 4 personas)

Rioja: Hacienda López de Haro

Ribera del Duero: Bardos

Verdejo: Menade

* Contamos con opción vegetariana y adaptaciones para personas alérgicas
e intolerantes disponibles bajo solicitud previa.

MENÚ TXOKO

58€

ENTRANTES

Ensalada de tomates con ventresca y piparrak.

Antxoas de Santoña.

Croqueta de boletus y foie.

Rabowich (especialidad de la casa).

Tortilla vaga de gambas al ajillo.

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Entrecot de vaca vieja con patatas fritas y pimientos de Padrón.

Bacalao gratinado con alioli de miel, berenjena asada y patata confitada.

Lubina a la plancha con refrito de ajos y patatas panaderas.

Canelón de pato con bechamel trufada.

POSTRES

Tarta de queso vasca con miel y nueces.

Buñuelos de chocolate.

INCLUYE

Agua, café y vino en botella magnum (1 cada 4 personas)

Rioja: Hacienda López de Haro

Ribera del Duero: Bardos

Verdejo: Menade

* Contamos con opción vegetariana y adaptaciones para personas alérgicas e intolerantes disponibles bajo solicitud previa.

MENÚ EL GRAN VASCO

63€

ENTRANTES

Anchoas de Santoña.

Tabla mixta de quesos e ibéricos.

Ensalada de tomates con burrata y pesto rojo.

Flor de Alcachofa con aceite trufado y queso Idiazábal.

Brioche de steak tartar.

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Solomillo de ternera con parmentier trufada y su jugo.

Bacalao a la brasa con patatas panaderas y pimientos rojos.

Secreto ibérico confitado en manteca.

POSTRES

Tarta de queso vasca con miel y nueces.

Petit fours.

INCLUYE

Agua, café y vino en botella magnum (1 cada 4 personas)

Rioja: Viña Pomal

Ribera del Duero: Bardos

Verdejo: Mocén

* Contamos con opción vegetariana y adaptaciones para personas alérgicas e intolerantes disponibles bajo solicitud previa.