



PALMERAL

• N°71 •
• DE PORTALES •

PICOTEO

VERDURAS SALTEADAS O EN TEMPURA

VARIEDAD Y COLOR 8,50

REVUELTO DE BOLETUS EDULIS

CON HUEVOS CAMPEROS 10,00

FRITURA DE CHIPIRONES

CON ALIOLI DE LIMA 9,00

PIMIENTOS DEL PIQUILLO DE LODOSA

CON REFRITO DE AJOS Y LANGOSTINOS 11,00

TIRAS DE POLLO CON PANKO

ACOMPAÑADAS CON CUATRO SALSAS 7,50

CARPACCIO DE PEZ MANTEQUILLA

CON SALSA PONZO Y ACEITE DE TRUFA 10,50

PATATAS BRAVAS

CON LA SALSA DE SIEMPRE 5,00

PULPO A FEIRA

CON CREMA DE PATATA Y DADOS DE MEMBRILLO 17,50

COLECCIÓN DE CROQUETAS

JAMÓN IBÉRICO, SETAS, QUESO DE CABRALES 8,00

CHIPIRONES A LA PLANCHA

CON ALIOLI DE AJO NEGRO Y AJILIMOJILI 11,50

ESPÁRRAGOS BLANCOS DE NAVARRA

CON PICADA DE VERDURITAS Y VINAGRETA DE CÍTRICOS ... 11,50

COSTILLAS BBQ AL HORNO

CON SALSA BARBACOA 11,50

ANCHOAS DE SANTOÑA

CON PICADA DE TOMATE NATURAL Y TOSTADAS 9,50

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN 12,00

ENSALADAS

QUESO DE CABRA Y BEICON

CON ALIÑO DE MIEL Y MOSTAZA 10,50

TABLAS

IBÉRICOS DE BELLOTA

LOMO, SALCHICHÓN, CHORIZO, MORCILLA Y JAMÓN 15,50

VENTRESCA Y PIQUILLOS

CON REDUCCIÓN DE MÓDENA 12,50

QUESOS

CUATRO VARIEDADES CON MEMBRILLO 10,50

PERDIZ ESCABECHADA

CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE 12,50

PAN DE CRISTAL

CON TOMATE NATURAL Y AOVE 5,00