

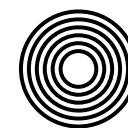
Todos nuestros pescados que servimos crudos han sido sometidos a un proceso de congelación según normativa.

REGLAMENTO U.E. N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal.

IVA incluido



palocortado

Lo de siempre
como nunca.



ALGO FRESCO PARA EMPEZAR...

ZAMBURIÑA ENCEVICHADA
kumquat, ají amarillo y kikos

OSTRA GILLARDEAU

OSTRA BRASA
con holandesa de chipotle

ANCHOA DEL CANTÁBRICO
con AOVE

ANCHOA EN HIELO
con toque de limón

GAZPACHO DE CEREZAS
nieve de queso fresco y sardina anchoada

ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS
frambuesas, hierbas frescas y AOVE

ENSALADA DE BURRATA
rúcula, canónigos, guacamole, granada y vinagreta de albahaca

ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA
mezclum de lechugas, mini tomates, setas shitake
y mayonesa chipotle

ENSALADILLA RUSA
bonito del norte, huevas de trucha y AOVE picual

TIRADITO DE SALMÓN
pepino, apio y manzana ácida

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO
crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito

STEAK TARTARE
con tuétano de ternera a la brasa

FOIE DE MAR
hígado de rape macerado en whisky y semicocido
con ensalada de wakame y salicornia

FOIE MI-CUIT
con higos macerados al maraschino
y reducción de pajarete (*vino dulce de Málaga*)



...Y CALIENTE TAMBIÉN

BURGUER DE RABO DE TORO
mayonesa de su jugo, queso havarti y rúcula

MINIVERDURAS BRASA
con aliño de ajos asados

BERENJENA TAILANDESA FRITA
con salsa de miso blanco y sésamo negro

TORTILLA DE BACALAO
sin cuajar con patata confitada y pimientos del padrón

HUEVOS ROTOS
patatas fritas, huevos de corral y mezcla de especias

MORCILLA DE BURGOS BRASA
con puré de piquillos al pimentón de la vera

CROQUETAS CASERAS
- de puchero con alioli de hierbabuena
- de bacalao con alioli de piquillos

GAMBÓN EN GABARDINA
con salsa romescu de almendras

BACALAO EN GABARDINA
con alioli de sriracha

DEL MAR Y DE LA TIERRA...

CURRY ROJO DE CARRILLADA DE ATÚN DE ALMADRABA
ligeramente picante con mezclum de hierbas frescas y arroz basmati

CHILI CRAB
centollo, guisado al estilo asiático con holandesa de chipotle

CODILLO DE CERDO A BAJA TEMPERATURA
glaseado a las cinco especias con patata mortero

ESCALOPE DE FOIE A LA BRASA
papardelles con boletus al tartufo



...CARNES A LA BRASA

CHULETA DE VACA MADURADA *(40 días)*

se sirve troceada con un peso mínimo de 1kg
con guarnición de patatas fritas y ensalada verde

ENTRECOTTE DE VACA MADURADA

lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas

SOLOMILLO DE TERNERA

con escalope de foie brasa, salsa de hierbas y patatas fritas

MOLLEJAS DE TERNERA

con patata mortero y aliño casero

MAGRET DE PATO

pechuga de pato mulard con patatas fritas

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA

con verduras salteadas

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

con verduras salteadas

GUARNICIONES

- patatas fritas
- verduras salteadas
- pimiento rojo asado
- patata mortero
- ensalada verde

GUISOS Y PESCADOS DEL DÍA

(fuera de carta)



DE NUESTRO COLMADO...

EMBUTIDOS...

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA *(60gr/100gr)*

CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA *(80gr/120gr)*

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA *(80gr/120gr)*

SALCHICHÓN IBÉRICO DE BELLOTA *(80gr/120gr)*

MORCILLA ARRIATE DE HÍGADO *(80gr/120gr)*

MORTADELA TRUFADA NEGRINNI *(80gr/120gr)*

MORTADELA PEPERONCINO NEGRINNI PICANTE *(80gr/120gr)*

MOJAMA DE ATÚN *(25gr/40gr)*

QUESOS...

MANCHEGO CURADO *(90gr/150gr)*

IDIAZABAL AHUMADO *(90gr/150gr)*

PAYOYO AZUL *(80gr/120gr)*

TORTA DE LA SERENA *(230gr)*

PARMIGGIANNO REGIANO *(60gr/100gr)*

PECORINO AL TARTUFO *(90gr/150gr)*

PROVOLONE MINI *(130gr)*

TABLA DE QUESOS *(120gr/200gr)*

LATAS...

BERBERECHOS A LA BRASA

MEJILLONES EN ESCABECHE

NAVAJAS EN ACEITE

Palocortado les ofrece una selección de sabores tradicionales presentados a su manera.