

palocortado/**barra**

tradición
textura
atreimiento
imaginación
frescura
improvisación
perdurabilidad
detalle
sensación
madera
tiempo
emoción

Lo de siempre, como nunca.



palocortado



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)*

MORTADELA TRUFADA NEGRINNI *(90gr/150gr)*

MORTADELA PEPERONCINO NEGRINNI PICANTE *(80gr/150gr)*

MOJAMA DE ATÚN *(25gr/40gr)*

QUESOS

MANCHEGO CURADO *(90gr/150gr)*

IDIAZÁBAL AHUMADO *(90gr/150gr)*

PAYOYO AZUL *(80gr/120gr)*

TORTA DE LA SERENA *(230gr)*

PARMIGGIANO REGIANO *(60gr/100gr)*

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

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

palocortado/barra

ALGO FRESCO PARA EMPEZAR

ZAMBURIÑA ENCEVICHADA

Kumquat, ají amarillo y kikos

OSTRA AL NATURAL GILLARDEAU

OSTRA BRASA

con holandesa de chipotle

ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO

con AOVE

ANCHOA MARIPOSA EN HIELO

con toque de limón

ENSALADA DE TOMATES ALIÑADOS

Cebolla, aceitunas negras y AOVE

BURRATA CON TARTAR DE HUEVO TORO

rúcula, pistacho y pesto

ENSALADA DE POLLO BRASEADO AL CARBÓN

mezclum de lechugas, queso emental, manzana y vinagreta de mostaza

ENSALADILLA RUSA

bonito del norte, huevas de arenque y AOVE picual

TIRADITO DE SALMÓN

aguacate, yuzu y pistachos

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO

crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito

STEAK TARTARE

al estilo tradicional con patata crujiente

CARPACCIO DE PRESA

cebollino, sal negra y sésamo

GAZPACHO DE MANGO DE LA AXARQUÍA

con hierbabuena y palmito

PORRA ANTEQUERANA

grisines, tomate y atún



Y CALIENTE TAMBIÉN

MINI BURGUER DE BUEY A LA PARRILLA
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 MORCILLA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO
poco hecha con patata confitada, pimientos del piquillo y miel de caña

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

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE
patatas fritas, huevos de corral, jamón ibérico y foie a la brasa

CROQUETAS CASERAS
· Jamón ibérico
· Gambas al pil-pil

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

ROLLITOS DE LANGOSTINOS CON VERDURAS
emulsión de kimchie

BACALAO EN GABARDINA
alioli de ajo negro

GAMBA CRISTAL CON HUEVO FRITO

FLAMENQUÍN IBÉRICO Y PIMIENTOS ASADOS
salsa de pimiento verde

FLAMENQUÍN DE SETAS
alioli de macadamia y nube de parmesano

PUNTILLITAS FRITAS CON ALMENDRAS
alioli de lima

| Pregunta por nuestro pescaito frito del día |

palocortado/barra

DEL MAR Y DE LA TIERRA

CHILI CRAB

centollo, guisado al estilo asiático con holandesa de chipotle

ATÚN A LA BRASA

con mini verduras a la brasa

TATAKI DE ATÚN

salsa Teriyaki

SALMÓN A LA BRASA

cous-cous de vegetales

LOMO BACALAO A LA BRASA

puré de patata, naranja y cebollino

CARRILLADA DE TERNERA GLASEADA A LA TRUFA BLANCA

timbale de patata y cebolla

CALAMAR, TIERRA DE PIMIENTÓN

cremoso yogur y toque cítrico

LENGUADO PLANCHA

puré de coliflor ahumado

TACO DE PRESA A LA SAL *(mínimo 2 personas)*

pesto rojo y salsa Viva Lola

palocortado/**barra**

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

MAGRET DE PATO

pechuga de pato mulard con patatas fritas

PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA

con patata mortero

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

GUARNICIONES

- Patatas fritas
- Patata mortero
- Pimientos del Padrón
- Ensalada verde

palocortado/**barra**

ALGO DULCE PARA TERMINAR

TABLA DE QUESOS (200gr)

MOUSE DE QUESO CON MANZANA ESTOFADA

CHOCOLATE, AVELLANAS, FRAMBUESA Y MASCARPONE

MILHOJAS DE NATA Y CREMA CON HELADO DE TIRAMISÚ

PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO

ESPUMA DE HIERBABUENA, CHOCOLATE Y FRESA

PANACOTA DE DULCE DE LECHE TOSTADA

SORBETE DE MOJITO

Servicio de pan y aperitivo

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

actitud palocortado

HAZ TUS RESERVAS EN
restaurantepalocortado.com