

palocortado/rest

tradición
textura
atrevimiento
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)

PARMIGGIANNO REGIANO (60gr/100gr)

PECORINO AL TARTUFO (90gr/150gr)

TABLA DE QUESOS (120gr/200gr)

ALGO FRESCO PARA EMPEZAR

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

TARTAR 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

GUISOS Y PESCADOS DEL DÍA

(fuera de carta)



Y CALIENTE TAMBIÉN

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

CROQUETAS CASERAS
· Jamón ibérico
· Gambas al pil-pil

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 pimienta verde

FLAMENQUÍN DE SETAS
alioli de macadamia y nube de parmesano

PUNTILLITAS FRITAS CON ALMENDRAS
alioli de lima

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

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

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

actitud palocortado

Servicio de pan y aperitivo

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

REGLAMENTO U.E. Nº 1169/2011

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

Soliciten información a nuestro personal.

IVA incluido
