

## COLMADO

<b>EMBUTIDOS</b>	½	1
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (100gr)		26
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA (80 gr/120gr)	16	22
MORTADELA TRUFADA NEGRINI (90gr/150gr)	13	17
MORTADELA PEPPERONCINO NEGRINI PICANTE (80gr/150gr)	11	14
<b>QUESOS</b>	½	1
MANCHEGO CURADO (150gr)		15
IDIAZÁBAL AHUMADO (150gr)		18
PAYOYO AZUL (120gr)		16
PARMIGIANO REGGIANO (100 gr)		16
TABLA DE QUESOS (120 gr/200gr)	16	24

## ALGO FRESCO PARA COMENZAR

OSTRA GILLARDEAU AL NATURAL		5,5
ANCHOA MARIPOSA DEL CANTÁBRICO selección particular Palocortado		3,5

## LOVE TO SHARE

ENSALADA DE BURRATA aguacate, tomate rosa de Alhaurín a la parrilla y calabacín		14,5
ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA mezclum de lechugas, mini tomates, setas shitake, piñones y mayonesa chipotle		19,5
ENSALADILLA RUSA bonito del norte, huevas de arenque y AOVE picual		11
BERENJENAS ASADAS AL JOSPER tahini, tzatziki de hierbas y almendras		12
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE Patatas fritas, huevos de corral, jamón ibérico y foie a la brasa		16
CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBAS AL PILPIL (8 ud) con emulsión de albahaca		15
TORTILLA DE PATATAS con pulpo frito y mayonesa ahumada		17,5
PISTO ESCABECHADO mollejititas fritas de cordero lechal, alcaparras y bechamel de cardamomo		17

## RAW BAR

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito		18,5
CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA DE BELLOTA Pieza noble de la Selección Particular Palocortado		15,5
STEAK TARTAR de solomillo de vaca con tuétano y daditos de patata		24
TARTAR DE SALMÓN con emulsión de lima		17,5
CEVICHE DE LUBINA crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente		17

## DE CUCHARA

CREMA DE CALABAZA jamón ibérico, castañas y pipas garrapiñadas	½	1	10	15
AJOBLANCO Y ATÚN ROJO tataki de atún rojo curado en dashi con ajoblanco de nuez de macadamia			12	19
JUDIONES con guiso de rabo de toro			10	18
RISOTTO DE PRESA IBERICA DE BELLOTA con verduras				17,5

## DE LA PESCADERÍA

TXANGURRO PALOCORTADO centollo, guisado al estilo asiático con holandesa de chipotle				22
BACALAO NEGRO AL HORNO marinado en miso, tomate concasse y emulsión de alga Nori				29
CHIPIRONES A LA BRASA fondo de papas con choco y aceite de hierbas				24
PESCADO DEL DÍA con pure de coliflor ahumada y jugo de carabineros				s/m

## DE LA CARNICERÍA

MINI BURGER DE RABO DE TORO Y TERNERA A LA PARRILLA con mayonesa de su jugo, queso havarti y rúcula				6,5
MINI BURGER DE COSTILLA DE CERDO IBÉRICO cocinada a baja temperatura (12 horas) con salsa BBQ casera				6
CHULETA DE VACA MADURADA (40 días) se sirve troceada con un peso mínimo de 1kg. con guarnición de patatas fritas y ensalada verde				6,2€/100 gr
ENTRECOTE DE VACA MADURADA lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas				24,5
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA mojo verde y mini patatas asadas				23,5
CHULETITAS DE CORDERO a la parrilla, salsa hoisin, polenta y mini zanahorias				28
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA escalope de foie, salsa de hierbas y patatas fritas caseras				26

## **TAKO LIO**

Nuevo concepto de tacos japoneses  
sobre una base de arroz de sushi y alga nori

TRÍO DE SASHIMI DE PESCA DEL DÍA  
4 cortes de 3 especies diferentes según lo que nos de la mar hoy 19

NEGI TORO  
Ventresca de atún rojo, cebolleta, wasabi encurtido y crema tartufata 9

TARTAR DE ATÚN PICANTE  
Kimchi, pepino y cebolla frita 7

EBI FURAI  
Aguacate, mayonesa chipotle 7

TARTAR DE SOLOMILLO  
Tomate seco, sriracha 9

SALMÓN  
Huevas de salmón marinadas, yuzu y mostaza 8

CALIFORNIA  
Cangrejo, aguacate y tobiko 9

## **DULCES TENTACIONES**

COULANT DE CHOCOLATE BELGA  
praliné de avellana y helado de turrón 8

NATILLAS DE QUESO BRIE  
crumble de chocolate y helado de plátano de Canarias 8

MOUSSE DE DULCE DE LECHE  
con galleta en polvo 7

PIÑA CAMELIZADA  
con helado de coco 7,5

MILHOJAS DE NATA Y CREMA  
con helado de galleta 7,5

## GROCERY STORE

<b>COLD CUTS</b>	½	1
IBERIAN ACORN-FED CURED PORK HAM (100g)		26
ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN SAUSAGE (80g/120g)	16	22
NEGRINI MORTADELLA WITH TRUFFLE (90g/150g)	13	17
NEGRINI MORTADELLA WITH HOT PEPPER (80g/150g)	11	14
<b>CHEESE</b>	½	1
CURED MANCHEGO CHEESE (150g)		15
SMOKED IDIAZABAL CHEESE (150g)		18
BLUE PAYOYO GOAT CHEESE (120g)		16
PARMIGIANO REGGIANO (100g)		16
CHEESE PLATTER (120g/200g)	16	24

## SOMETHING FRESH TO START WITH

GILLARDEAU OYSTER "AU NATUREL"		5,5
CANTABRIAN BUTTERFLY ANCHOVIES particular selection Palocortado		3,5

## LOVE TO SHARE

BURRATA SALAD avocado, grilled pink tomato from Alhaurín and zucchini		14,5
TEMPURA KING PRAWN SALAD mesclun of salad greens, mini tomatoes, shiitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise		19,5
SPANISH "RUSSIAN" POTATO SALAD longfin tuna, herring roe and Extra Virgin Olive Oil from Picual olives		11
ROASTED JOSPER AUBERGINES tahini, herbs tzatziki and almond		12
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE Fried potatoes, free range eggs, iberian ham and grilled foie		16
CREAMY SHRIMP CROQUETTES WITH PILPIL SAUCE (8ud) with basil emulsion		15
POTATO OMELETTE with fried octopus and smoked mayonnaise		17,5
MARINATED PISTO fried sucker lamb sweetbreads, capers and cardamom bechamel		17

## RAW BAR

SPICY TUNA WITH FRIED EGG Raw and seasoned, slightly spicy, with fried free-range eggs		18,5
CARPACCIO OF ACORN-FED IBERIAN PREY Notable piece from Palocortado's special selection of the best pork, with chive, black salt and sesame		15,5
BEEF STEAK TARTAR on a marrow and with potato dices		24
SALMON TARTAR with lime emulsion		17,5
SEA BASS CEVICHE sweet potato cream, pipirrana and crunchy corn		17

## SOUPS AND STEWS

PUMPKIN SOUP iberian ham, chestnuts and caramelised seeds	10	15
AJOBLANCO AND BLUEFIN TUNA tataki of bluefin tuna cured in dashi with ajoblanco macadamia nut	12	19
DE LA GRANJA BEANS with oxtail stew	10	18
RISOTTO OF ACORN-FED IBERIAN PORK with vegetables		17,5

## FROM THE FISHMONGER

TXANGURRO PALOCORTADO Spider crab cooked Asian-style with chipotle Hollandaise sauce		22
BAKED BLACK COD marinated in miso, tomato concasse and nori seaweed emulsion		29
GRILLED BABY SQUID with potatoes and cuttlefish gravy and herbs oil		24
FISH OF THE DAY with puree and salad celery ball and pinions		s/m

## FROM THE BUTCHER'S SHOP

GRILLED BULL TAIL AND BEEF MINI BURGER with mayonnaise made with its juice, Havarti cheese and garden rocket		6,5
IBERIAN PORK RIBS MINI BURGER cooked at low temperature (12 hours) with homemade BBQ sauce		6
AGED BEEF SIRLOIN STEAK (40 days) minimum weight 1kg, served sliced with fried potatoes and green salad		6,2€/100g
DRY-AGED BEEF RIB EYE boneless sirloin steak, served sliced with chips		24,5
IBERIAN PREY OF ACORN-FED PIGS green mojo and mini roasted potatoes		23,5
GRILLED LAMB CHOPS with hoisin sauce, polenta and mini carrots		28
GRILLED BEEF TENDERLOIN foie escalope, herbs sauce and homemade chips		26

## **TAKO LIO**

New concept of Japanese tacos  
on a base of sushi rice and nori seaweed

### **FISHING OF THE DAY SASHIMI TRIO**

4 cuts of 3 different species according to what the sea gives us today 19

### **NEGI TORO**

Red tuna belly, spring onion, pickled wasabi and truffle cream 9

### **SPICY TUNA TARTAR**

Kimchi, cucumber and fried onion 7

### **EBI FURAI**

Avocado and chipotle mayonnaise 7

### **SIRLOIN TARTAR**

Dried tomato and sriracha 9

### **SALMON**

Marinated salmon roe, yuzu and mustard 8

### **CALIFORNIA**

Crab, avocado and tobiko 9

## **SWEET TEMPTATIONS**

### **BELGIAN CHOCOLATE COULANT**

hazelnut praline and nougat ice cream 8

### **BRIE CHEESE CUSTARD**

chocolate crumble and Canarias banana ice cream 8

### **DULCE DE LECHE MOUSSE**

with biscuit dust 7

### **CARAMELISED PINEAPPLE**

with coconut ice cream 7,5

### **CREAM AND CUSTARD MILLE-FEUILLE**

with biscuit ice cream 7,5