






# palocortado

## COLMADO



### EMBUTIDOS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (60/100gr) 	17	26
CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA (80 gr/120gr) 	16	22
MORTADELA TRUFADA NEGRINI (90gr/150gr)  	13	17
MORTADELA PEPERONCINO NEGRINI PICANTE (90gr/150gr) 	11	14












































### QUESOS

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	













## 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	
GYOZAS DE PRESA IBÉRICA   con verduras y salsa chilidulce	11,5	
ENSALADILLA RUSA     con bonito del norte, huevas de arenque y AOVE picual	11	
FOCACCIA DE SARDINA AHUMADA      con berenjena asada, cabello de ángel y aceituna negra	6	
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	
TARTAR DE REMOLACHA      con aguacate asado, manzana verde, tartufata y leche de tigre	14	
PUERRO CONFITADO con salsa ponzu y togarashi    	12	
RABO DE TORO    con torta frita de anís, cebolla encurtida y queso brie gratinado	18	













## RAW BAR

ATÚN PICANTE CON HUEVO FRITO      Crudo y aliñado, ligeramente picante con huevo de corral frito	19,5	
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      con crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente	17,5	
CEVICHE DE LUBINA     con crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente	17	




















## DE CUCHARA

AJOBLANCO Y ATÚN ROJO      Tataki de atún rojo curado en dashi con ajo blanco de nuez de macadamia	12	19
GAZPACHUELO CREMOSO Y FRÍO      con tartar de mariscos, lima y genjibre	12	19
RISOTTO DE PRESA IBÉRICA 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 concassé y emulsión de alga Nori	29	
CHIPIRONES A LA BRASA    fondo de papas con choco y aceite de hierbas	24	
PESCADO DEL DÍA con puré 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 PREMIUM DE VACA MADURADA  Lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas	26	
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA     con escalope de foie, salsa de hierbas y patatas fritas caseras	26	
PRESA IBÉRICA DE BELLOTA   con mojo verde y mini patatas asadas	23,5	
MOLLEJA DE TERNERA FRITA     con mantequilla tostada, alcaparras y patata al mortero	19	

## DULCES TENTACIONES

COULANT DE CHOCOLATE BELGA     praliné de avellana y helado de turrón	8	
TARTA DE QUESO PALOCORTADO      líquida, con crumble de chocolate y helado de plátano de Canarias	8	
MILHOJAS DE NATA Y CREMA    con helado de galleta	7,5	
PIÑA CAMELIZADA   con helado de coco	7,5	
MOUSSE DE DULCE DE LECHE     con galleta en polvo	7	
TOCINO DE CIELO con fruta de la pasión y helado de naranja	7	

 Gluten	 Soja	 Granos de sésamo
 Crustáceos	 Lácteos	 Sulfitos
 Huevo	 Frutos de cáscara	 Moluscos
 Pescado	 Apio	 Altramuces
 Cacahuets	 Mostaza	

# palocortado

## GROCERY STORE

### COLD CUTS

IBERIAN ACORN-FED CURED PORK HAM (100g)	17	26	½ 1
ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN SAUSAGE (80 g/120g)	16	22	
NEGRINI MORTADELLA WITH TRUFFLE (90g/150g)	13	17	
NEGRINI MORTADELLA WITH HOT PEPPER (90g/150g)	11	14	

### CHEESE

CURED MANCHEGO CHEESE (150g)	15		½ 1
SMOKED IDIAZABAL CHEESE (150g)	18		
BLUE PAYOYO GOAT CHEESE (120g)	16		
PARMIGIANO REGGIANO (100 g)	16		
CHEESE PLATTER (120 g/200g)	16	24	

## SOMETHING FRESH TO START WITH

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

## LOVE TO SHARE

BURRATA SALAD	14,5		
avocado, grilled pink tomato from Alhaurín and zucchini			
TEMPURA KING PRAWN SALAD	19,5		
mesclun of salad greens, mini tomatoes, shiitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise			
IBERIAN PREY GYOZAS	11,5		
with vegetables and sweet chili sauce			
SPANISH "RUSSIAN" POTATO SALAD	11		
longfin tuna, herring roe and Extra Virgin Olive Oil from Picual olives			
SMOKED SARDINE FOCACCIA	6		
with roasted aubergine, cabello de ángel and black olives			
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE	16		
Fried potatoes, free range eggs, Iberian ham and grilled foie			
CREAMY SHRIMP CROQUETTES WITH PILPIL SAUCE (8 units)	15		
with basil emulsion			
POTATO OMELETTE	17,5		
with fried octopus and smoked mayonnaise			
BEETROOT TARTAR	14		
with roasted avocado, green apple, truffle sauce and tigermilk			
CONFIT LEEK with ponzu sauce and togarashi	12		
OXTAIL	18		
with anise fried torta, pickled onion and gratin brie cheese			

## RAW BAR

SPICY TUNA WITH FRIED EGG	19,5		
Raw and seasoned, slightly spicy, with fried free-range eggs			
CARPACCIO OF ACORN-FED IBERIAN PREY	15,5		
Notable piece from Palocortado's special selection of the best pork, with chive, black salt and sesame			
BEEF STEAK TARTAR	24		
on a marrow and with potato dices			
SALMON TARTAR with lime emulsion	17,5		
SEA BASS CEVICHE	17		
sweet potato cream, pipirrana and crunchy corn			

## SOUPS AND STEWS

AJOBLANCO AND BLUEFIN TUNA	12	19	½ 1
Tataki of bluefin tuna cured in dashi with macadamia nut ajoblanco			
COLD AND CREAMY GAZPACHUELO	12	19	
with seafood tartar, lime and ginger			
RISOTTO OF ACORN-FED IBERIAN PORK with vegetables	17,5		

## FROM THE FISHMONGER

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

## FROM THE BUTCHER'S SHOP

GRILLED BULL TAIL AND BEEF MINI BURGER	6,5		
with mayonnaise made with its juice, Havarti cheese and garden rocket			
IBERIAN PORK RIBS MINI BURGER	6		
cooked at low temperature (12 hours) with homemade BBQ sauce			
AGED BEEF SIRLOIN STEAK (40 days)	6,2€/100 gr		
minimum weight 1kg, served sliced with fried potatoes and green salad			
PREMIUM DRY-AGED BEEF RIB EYE	26		
Boneless sirloin steak, served sliced with chips			
GRILLED BEEF TENDERLOIN	26		
with foie escalope, herbs sauce and homemade chips			
IBERIAN PREY OF ACORN-FED PIGS	23,5		
green mojo and mini roasted potatoes			
FRIED BEEF GIZZARD	19		
with toasted butter, capers and mortar mashed potatoes			

## SWEET TEMPTATIONS

BELGIAN CHOCOLATE COULANT	8		
with hazelnut praline and nougat ice cream			
PALOCORTADO CHEESECAKE	8		
liquid, with chocolate crumble and Canarias banana ice cream			
CREAM AND CUSTARD MILLE-FEUILLE	7,5		
with biscuit ice cream			
CARAMELISED PINEAPPLE	7,5		
with coconut ice cream			
DULCE DE LECHE MOUSSE	7		
with biscuit dust			
TOCINO DE CIELO	7		
with passion fruit and orange ice cream			

Gluten	Soy	Sesame
Crustacean	Milk	Sulfites
Egg	Tree nuts	Shellfish
Fish	Celery	Lupins
Peanuts	Mustard	