

COLMADO

EMBUTIDOS

	½	1
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

	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

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		17,5
CEVICHE DE LUBINA	con crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente	17

DE CUCHARA

	½	1
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 jengibre	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
ENTRECOTTE PREMIUM DE VACA MADURADA	Lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas	30
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 plátano	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
Cacahuetes	Mostaza	

GROCERY STORE

COLD CUTS

	½	1
IBERIAN ACORN-FED CURED PORK HAM (100g)	17	26
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

	½	1
CURED MANCHEGO CHEESE (150g)	15	
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		
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	
IBERIAN PREY GYOZAS		
with vegetables and sweet chili sauce	11,5	
SPANISH “RUSSIAN” POTATO SALAD		
longfin tuna, herring roe and Extra Virgin Olive Oil from Picual olives	11	
SMOKED SARDINE FOCACCIA		
with roasted aubergine, cabello de ángel and black olives	6	
BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND FOIE		
Fried potatoes, free range eggs, Iberian ham and grilled foie	16	
CREAMY SHRIMP CROQUETTES WITH PILPIL SAUCE (8 units)		
with basil emulsion	15	
POTATO OMELETTE		
with fried octopus and smoked mayonnaise	17,5	
BEETROOT TARTAR		
with roasted avocado, green apple, truffle sauce and tigermilk	14	
CONFIT LEEK with ponzu sauce and togarashi		
	12	
OXTAIL		
with anise fried torta, pickled onion and gratin brie cheese	18	

RAW BAR

SPICY TUNA WITH FRIED EGG		
Raw and seasoned, slightly spicy, with fried free-range eggs	19,5	
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

	½	1
AJOBLANCO AND BLUEFIN TUNA		
Tataki of bluefin tuna cured in dashi with macadamia nut ajoblanco	12	19
COLD AND CREAMY GAZPACHUELO		
with seafood tartar, lime and ginger	12	19
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 smoked cauliflower puree and prawn jus		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€/100 gr	
PREMIUM AGED BEEF SIRLOIN		
Boneless sirloin steak, served sliced with chips	30	
GRILLED BEEF TENDERLOIN		
with foie escalope, herbs sauce and homemade chips	26	
IBERIAN PREY OF ACORN-FED PIGS		
green mojo and mini roasted potatoes	23,5	
FRIED BEEF GIZZARD		
with toasted butter, capers and mortar mashed potatoes	19	

SWEET TEMPTATIONS

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

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