

## Colmado

Jamón ibérico de bellota (60/100g)	17/26
Caña de lomo ibérica de bellota (80/120g)	16/22
Mortadela trufada Negrini (90/150g)	13/17
Mortadela peperoncino Negrini picante (90/150g)	11/14
Manchego curado (150g)	15
Idiazábal ahumado (150g)	18
Payoyo azul (120g)	16
Parmigiano Reggiano (100g)	16
Tabla de quesos (120/200g)	16/24

## Algo para comenzar

Ostra Gillardeau No.2 <i>al natural</i>	5,9
Anchoa mariposa del Cantábrico <i>Selección particular Palocortado</i>	3

## Love to share

Ensalada de burrata <i>con aguacate, tomate rosa de Albaurín a la parrilla y calabacín</i>	14,5
Ensalada de langostinos en tempura <i>con mézclum de lechugas, mini tomates, setas shiitake, piñones y mabonesa de chipotle</i>	19,5
Gyozas de presa ibérica <i>con verduritas y salsa de chili dulce</i>	11,5
Ensaladilla rusa <i>con bonito del norte, huevas de arenque y AOVE Varaverde</i>	11
Huevos rotos con jamón y foie a la brasa, <i>patatas fritas, huevo frito de corral y jamón ibérico</i>	16
Croquetas estilo pato Pekín, <i>crudité de apio y mabonesa Hoisin</i>	16
Tortilla de patatas <i>con pulpo frito y mabonesa abumada</i>	17,5
Mejillones en salsa de Albariño <i>con ligero toque picante</i>	15
Rabo de toro, <i>con torta de anís, cebolla encurtida y queso Brie gratinado</i>	18

## Raw Bar

Atún picante con huevo frito de corral <i>crudo, aliñado y ligeramente picante</i>	19,5
Carpaccio de presa ibérica de bellota, <i>pieza noble de la selección particular Palocortado</i>	17,5
Steak tartar <i>de solomillo de vaca con tuétano y daditos de patata</i>	24
Tartar de salmón <i>con emulsión de lima</i>	17,5
Ceviche de lubina <i>con crema de boniato, pipirrana y maíz crujiente</i>	17

## Vegetariano

Mini verduras a la brasa	15
Tartar de remolacha <i>con aguacate asado, manzana verde, tartufata y leche de tigre vegana</i>	14
Brocheta de brócoli yakitori <i>tres cocciones</i>	8
Crema de calabaza <i>con pipas caramelizadas</i>	12

## De cuchara

Garbanzos, setas, langostinos y calamar	14/19
Lentejas estofadas, perdiz escabechada con setas y foie	14/19
Crema de calabaza con tataki de atún	16
Risotto de presa ibérica de bellota con verduras	17,5

## De la pescadería

Txangurro Palocortado, centollo guisado al estilo asiático con mabonesa de chipotle	22
Bacalao negro al horno marinado en miso	29
Chipirones encebollados estilo Palocortado, cebolla pochada, salsa de su tinta y patatitas	24
Calamar a baja temperatura tempurizado	29
Pescado del día con gazpachuelo de marisco y escalivada de patatas	S/M

## De la carnicería

Mini burger de rabo de toro y ternera a la parrilla con mabonesa de su jugo, queso Havarti y rúcula	6,5
Chuleta de vaca madurada (40 días) Se sirve troceada con un peso de 1kg., guarnición de patatas y ensalada verde	7,9/100g
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	23,5
Paletilla de cordero asada con miel de caña, ensalada templada y humus de berenjena	29
Entrecote premium de vaca madurada, lomo bajo sin hueso, se sirve troceado con patatas fritas	30

## Dulces tentaciones

Coulant de chocolate belga con praliné de avellana y belado de vainilla	8
Tarta de queso Palocortado líquida, con crumble de chocolate y belado de plátano de Canarias	8
Milhojas de nata y crema con belado de galleta	7,5
Piña caramelizada con belado de coco	7,5
Mousse de dulce de leche con galleta en polvo	7
Tocino de cielo con fruta de la pasión y belado de naranja	7

## Delicatessen

Aceite premium Varaverde Aceite de oliva virgen extra (AOVE) Variedad Hojiblanca en botella de cristal. Capacidad—750 ml.	24,5
--	------

## Colmado

Acorn-fed Iberian Ham <i>(60/100g)</i> Jambon ibérique nourri au gland	17/26
Iberian loin of acorn-fed pork loin <i>(80/120g)</i> Échine de porc ibérique nourri au	16/22
Truffled Mortadella Negrini <i>(90/150g)</i> Mortadelle truffée	13/17
Mortadella peperoncino Negrini Spicy <i>(90/150g)</i> Mortadella peperoncino Negrini Spicy	11/14
Cured Manchego cheese <i>(150g)</i> Manchego séché	15
Smoked Idiazabal <i>(150g)</i> Idiazábal fumé	18
Payoyo blue <i>(120g)</i> Payoyo bleu	16
Parmigiano Reggiano <i>(100g)</i> Parmigiano Reggiano	16
Cheese board <i>(120/200g)</i> Plateau de fromage	16/24

## Something fresh to start Quelque chose de frais pour commencer

Gillardeau oyster No.2 <i>natural</i> Huître Gillardeau No.2 <i>naturelle</i>	5,9
Cantabrian butterfly anchovy <i>Palocortado special selection</i> Anchois papillon du Cantabria <i>Sélection spéciale Palocortado</i>	3

## Love to share Amour de partager

Burrata salad <i>with avocado, grilled Albaurín pink tomato and courgette</i> Salade de burrata, avec avocat, tomate rose Albaurín grillée et courgette	14,5
Tempered langostini salad <i>lettuce mix, mini tomatoes, shitake mushrooms, pine nuts and chipotle mayonnaise</i> Salade de langostini tempérée, mélange de laitue, mini tomates, champignons shitake, pignons de pin et mayonnaise au chipotle	19,5
Gyozas of Iberian prey <i>with vegetables and sweet chilli sauce</i> Gyozas de prey Iberian, avec des légumes et une sauce au piment doux	11,5
Russian salad <i>with white tuna, berring roe and extra virgin olive oil Varaverde</i> extra virgin olive oil Varaverde Salade russe, au thon blanc, aux œufs de hareng et à l'huile d'olive extra vierge Varaverde	11
Scrambled eggs with ham and grilled foie gras, <i>fried potatoes, fried free-range egg and Iberian ham</i> Œufs brouillés au jambon et au foie gras, pommes de terre sautées, œuf au plat et jambon ibérique	16
Pekin duck style croquettes, <i>celery crudité and boisin mayonnais</i> Croquettes style canard pekin, crudité de céleri et mayonnaise boisin	16
Potato omelette <i>with fried octopus and smoked mayonnaise</i> Omelette de pommes de terre, avec pulpe frit et mayonnaise fumée	17,5
Mussels in Albariño sauce <i>with a light spicy touch</i> Mussels dans la sauce Albariño, avec une légère touche épicée	15
Bull's tail <i>with aniseed cake, pickled onion and gratin brie cheese</i> Taille de bull, avec gâteau à l'anis, oignons marinés et gratin de brie	18

## Raw Bar

Spicy tuna with fried free-range egg <i>raw, seasoned and slightly spicy</i> Thon épicé avec œuf cru de poules pondeuses, assaisonné et légèrement épicé	19,5
Carpaccio of acorn-fed Iberian prey, <i>a noble piece of the Palocortado special selection</i> Carpaccio de porc ibérique nourri aux glands, pièce noble de la sélection spéciale Palocortado	17,5
Steak tartar <i>of beef sirloin with marrow and potato cubes</i> Tartare de steak, d'ailoyau de bœuf avec moelle et cubes de pommes de terre	24
Salmon tartar <i>with lime emulsion</i> Tartare de saumon, à l'émulsion de chaux	17,5
Sea bass ceviche <i>with sweet potato cream, pipirrana and crunchy corn</i> Ceviche de lame de mer, avec crème de patate douce, pipirrana et maïs croustillant	17

## Vegetarian / Végétarien

Mini grilled vegetables Mini légumes grillés	15
Beet tartar <i>with roasted avocado, green apple, tartufata and vegan tiger's milk</i> Tartare de betterave, avec avocat rôti, pomme verte, tartufata et lait de tigre végétalien	14
Yakitori broccoli brochet <i>three-cooked</i> Yakitori brocoli brochet de trois-cuisons	8
Squash cream <i>with caramelised seeds</i> Crème de courge, avec des graines de tournesol caramélisées	12

## Of spoon

### D'une cuillère

Chickpeas, mushrooms, prawns and squid Pois chiches, champignons, crevettes et calamar	14/19
Padded lenses, marinated partridge with mushrooms and foie gras Verres rembourrés, perdrix marinée aux champignons et au foie	14/19
Squash cream with tuna tataki Crème de courge. avec tataki de thon	16
Risotto of Iberian prey of acorn with vegetables Risotto de jambon ibérique d'acorn avec légumes	17,5

## Fishmonger's shop

### De la poissonnerie

Txangurro Palocortado, spider crab, Asian-style stew with chipotle mayonnaise Txangurro Palocortado, araignée de mer, mijotée à l'asiatique avec mayonnaise au chipotle	22
Black codfish marinated in miso Black cod, mariné au miso au four	29
Squid with onions Palocortado-style, poached onion, ink sauce and small potatoes Calamars avec oignons, oignon poché, sauce à l'encre et petites pommes de terre	24
Low temperature tempura squid Calmars tempura à basse température	29
Fish of the day with seafood gazpachuelo and potato escalivada (roasted vegetables) Poisson du jour, avec gazpachuelo de fruits de mer et escalivada de pommes de terre	S/M

## Of the butcher's shop

### De la boucherie

Mini burger of bull's tail and grilled vegetables with grilled veal mayonnaise, bavarti cheese and rocket Mini burger de file de bull's et légumes grillés, avec mayonnaise, fromage bavarti et roquette	6,5
Chop of maturated beef (40 days) Served chopped with a minimum weight of 1 kg, garnished with potatoes and green salad Côtelette de bœuf maturée (40 jours), Servi en tranches d'un poids minimum de 1 kg, garni de pommes de terre et de salade verte	7,9/100g
Grilled tenderloin of veal with foie escalope, herb sauce and homemade chips Tenderloin de veau grillé, avec escalope de foie, sauce aux herbes et frites maison	26
Iberian ham of acorn with mojo verde y mini potatoes Jambon ibérique d'acorn, avec sauce mojo verte et mini-frites	23,5
Roasted lamb shoulder cane boney, warm salad and aubergine hummus Épaules d'agneau rôties, au miel de canne, salade tiède et boumous d'aubergine	29
Premium ripened beef tender tender, low loin without bone, served with french fries Premium ripped beef entrecôte, faux-filet désossé, servi en tranches avec des frites	30

## Sweet temptations Douce tentations

Belgian chocolate coulant <i>with hazelnut praline and vanilla ice cream</i> Coulant au chocolat belge, <i>praliné noisette et glace vanille</i>	8
Liquid Palocortado cheese cake <i>with chocolate crumble and Canary Island banana ice cream</i> Gâteau au fromage de Palocortado, <i>crumble au chocolat et glace à la banane des Canaries</i>	8
Millefeuille of cream and cream <i>with biscuit ice-cream</i> Millefeuille de crème et de crème fraîche <i>avec glace au biscuit caramélisés</i>	7,5
Caramelised pineapple <i>with coconut ice cream</i> Ananas caramélisé <i>avec glace à la noix de coco</i>	7,5
Milk sweet mousse <i>with biscuit powder</i> Mousse douce au lait, <i>avec biscuit en poudre</i>	7
Tocino de cielo <i>with passion fruit and orange ice cream</i> Heavenly burst, <i>avec glace au fruit de la passion et à l'orange</i>	7

## Delicatessen

Varaverde premium oil <i>Extra Virgin Olive Oil Hojiblanca variety in glass bottle.</i> <i>Capacity-750 ml.</i>	24,5
Huile premium Varaverde <i>Huile d'olive extra vierge (EVOO) Variété Hojiblanca en bouteille de verre.</i> <i>Capacité - 750 ml.</i>	