



*"Nuestros platos representan
fielmente a esta Tierra:
Excelentes materias primas
tratadas con sencillez, buen
hacer y cariño, mucho cariño"*

José A. Rayón
Jefe de Cocina

El equipo de profesionales de



HOSTERÍA DE
LOS PALMEROS

les da la bienvenida y
les desea un buen provecho

*Servicio de pan artesano elaborado con
masa madre por Panadería Salazar 2,00 €*

Precios expresados en euros con impuestos incluidos

Sopa Castellana 9

El plato más humilde del recetario español hecho a base de caldo, pan, ajo, chorizo y huevo. *Su calor reconfortó a muchos miles de personas en las épocas más duras de nuestra historia*

Sopa de marisco 12

Caldo de pescado • Rape del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Calamar del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva

Jamón Ibérico 25

Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo

Lomo Ibérico 25

Lomo embuchado Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo

Cecina de buey 22

Carne de buey gallego ahumada y curada durante más de 24 meses

Foie micuit de pato 19

Terrina de foie semicocido de pato • Confitura de higos

Foie de pato a la plancha 20

Foie fresco de pato • Brioche de pasas • Sopa de cebolla

Croquetas de bacalao 12

Besamel • Bacalao de Islandia

Antojos y cosas

Ensalada de palomino escabechado	13
Selección de lechugas • Pichón bravío de Tierra de Campos • Cebolla tierna • Pimientos de Torquemada	
Boletus salteados, foie y yema	20
Boletus Pinophilus • Lascas de foie de pato • Yema de huevo de corral	
Menestra de verduras	14
Selección de verduras de la huerta palentina guisadas según nuestro recetario tradicional	
Alubias con conejo	14
Alubia de la vega de Saldaña • Conejo de monte	
Pochas con almejas	14
Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	
Revuelto de sesos y gambas	11
Sesos de cordero • Gambas blancas de Huelva • Huevo	

Machote al horno Pargo del Cantábrico • Patatas panadera	25
Lubina en salsa de cítricos aromatizada con romero Lubina del Cantábrico • Naranja, limón y kumquat • Romero • Espárrago triguero	30
Rape a la marinera Rape negro del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	26
Lomos de merluza al ajillo Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva	25
Merluza a la cazuela Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	25
Almejas a la marinera Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	28
Gambas a la plancha Gambas blancas de Huelva	28
Gambas al ajillo Gambas blancas de Huelva • Sofrito de ajo	28

Lomo de vaca vieja a la plancha Lomo de rubia gallega afinada durante 5 meses	35
Solomillo glaseado con Maricantana Tournedó de vacuno gallego glaseado con cerveza negra artesana de Becerril de Campos	28
Solomillo relleno de foie fresco Tournedó de vacuno gallego abierto en dos filetes y relleno de foie fresco de pato	30
Lechazo asado Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León asado de forma tradicional	24
Chuletillas de lechazo a la plancha Chuletillas de lechazo Churro I.G.P. Castilla y León	22
Mollejas de lechazo encebolladas Mollejas de lechazo Churro I.G.P. Castilla y León salteadas con cebolla	22

La caza es un plato exquisito, una deliciosa vianda. En esta época, aprovechando la apertura de la veda, Hostería de Los Palmeros le propone las siguientes elaboraciones cinegéticas con los mejores productos de nuestros cazadores.

Perdiz estofada Estofado de periz roja autóctona	25
Torcaz estofada Paloma torcaz estofada muy lenta y prolongadamente	21
Pato trufado Estofado de pato azulón • Tuber aestivium	18
Lomo de corzo braseado y reducción de Oporto Corzo de los Montes de Toledo • Vino de Oporto	21