



*"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	7
El plato más humilde del recetario español hecho a base de caldo, pan, ajo, chorizo y huevo. <i>Su calor reconfortó a muchos miles de personas en las épocas más duras de nuestra historia</i>	
Sopa de marisco	10
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 corzo	22
Caña de cecina de corzo de los Montes de Toledo aderezada con Aceite de Oliva	
Paté de pato	14
Terrina de foie-gras micuit de pato • Confitura de fresas	
Foie de pato a la plancha	19
Foie fresco de pato • Agridulce de trompeta amarilla y piñones	
Croquetas de trufa de verano y boletus	11
Besamel • Tuber aestivum • Boletus edulis	

Ensalada Montenebro Rúcula • Queso Montenebro • Fresas • Piñones • Aderezo de cítricos y balsámicos	10
Ensalada de palomino escabechado Selección de lechugas • Pichón de Tierra de Campos • Cebolla tierna • Pimientos de Torquemada	13
Gazpacho, helado de tomate y albahaca Tomate de huerta • Cebolla • Pimiento verde • Pepino • Pan • Albahaca • A.O.V.E.	10
Menestra de verduras Selección de verduras de la huerta palentina guisadas según nuestro recetario tradicional	14
Habitas, huevo cremoso y boletus Habitas de la huerta palentina confitadas • Huevo a baja temperatura • Crema de boletus	12
Pochas con almejas Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	14
Revuelto de sesos y gambas Sesos de cordero • Gambas blancas de Huelva • Huevo	9

Taco de atún rojo a la plancha Atún Rojo de Almadraba • Verduras rehogadas	28
Lubina en salsa de cítricos aromatizada con romero Lubina del Cantábrico • Naranja, Limón y Kumquat • Romero • Espárrago triguero	30
Bonito con tomate Bonito del Cantábrico a la plancha, aderezado con salsa de tomate	21
Rape a la marinera Rape negro del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	24
Lomos de merluza al ajillo Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva	22
Merluza a la cazuela Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	22
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 vaca vieja astur-galaica totalmente limpio	31
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
Palominos estofados Estofado de pichones bravíos de Tierra de Campos	24
Lechazo asado Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León asado de forma tradicional	22
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
Rabo al vino tinto Rabo de vacuno estofado con vino tinto del Cerrato Palentino	18
Lomo de corzo braseado y reducción de Oporto Corzo de los Montes de Toledo • Vino de Oporto	21