



*"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
<i>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</i>	
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	

Ensalada de palomino escabechado Selección de lechugas • Pichón bravío de Tierra de Campos • Cebolla tierna • Pimientos de Torquemada	13
Ensalada de berros y sardinas Berros • Marinada de sardinas • Manzana Granny Smith • Granada • Pipas	12
Setas de cardo a la plancha Pleurotus eryngii • Refrito de ajo	12
Menestra de verduras Selección de verduras de la huerta palentina guisadas según nuestro recetario tradicional	14
Alcachofas, gambas al ajillo y piñones Alcachofas de Navarra • Gambas blancas de huelva • Piñones de Tierra de pinares	14
Alubias con conejo Alubia de la vega de Saldaña • Conejo de monte	14
Pochas con almejas Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	14
Revuelto de sesos y gambas Sesos de cordero • Gambas blancas de Huelva • Huevo	11

Lubina en salsa de cítricos aromatizada con romero Lubina del Cantábrico • Naranja, Limón y Kumquat • Romero • Espárrago triguero	30
San Martín a la plancha San Martín del Cantábrico • Fina crema de patata	28
Machote al horno Pargo del Cantábrico • Patatas panadera	25
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

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