



*"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 curado 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 carabinero	15
Bechamel • Carabinero	

Ensalada de perdiz escabechada Selección de lechugas • Perdiz roja • Cebolla tierna • Pimientos de Torquemada	13
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
Guisantes con calamar Guisantes de la huerta palentina salteados con calamar.	15
Habitas, huevo cremoso y boletus Habitas de la huerta palentina confitadas • Huevo a baja temperatura • Crema de boletus	13
Perrechicos salteados Calocybe gambosa • Aceite de ibérico	22
Senderuelas en su jugo con huevo Marasmius oreades • Huevo a baja temperatura	13
Pochas con almejas Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	14
Revuelto de sesos y gambas Sesos de cordero • Gambas blancas de Huelva • Huevo	11

Taco de atún rojo a la plancha Atún Rojo de Almadraba • Verduras rehogadas	29
Rodaballo a la plancha Rodaballo salvaje del Cantábrico	31
San Martín a la plancha San Martín del Cantábrico • Fina crema de patata	28
Rape a la marinera Rape negro del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	25
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	28
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 de maduración media	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
Palominos estofados Estofado de pichones bravíos de Tierra de Campos	25
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
Pollo de corral Guiso tradicional de pollo de corral	22
Lomo de corzo braseado y reducción de Oporto Corzo de los Montes de Toledo • Vino de Oporto	22