



*"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
<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	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	
Foie micuit de pato	14
Terrina de foie semicocido de pato • Confitura de higos	
Foie de pato a la plancha	19
Foie fresco de pato • Agridulce de trompeta amarilla y piñones	
Croquetas de changurro	11
Bechamel • Centollo	

**Ensalada de perdiz
escabechada** 13

Selección de lechugas • Peridz roja
• Cebolla tierna • Pimientos de
Torquemada

Menestra de verduras 14

Selección de verduras de la huerta
palentina guisadas según nuestro
recetario tradicional

**Alcachofas, gambas al ajillo y
piñones** 14

Alcachofas de Navarra • Gambas
blancas de huelva • Piñones de
Tierra de pinares

Pochas con almejas 14

Alubia pocha • Almejas del
Cantábrico

Alubias con liebre 14

Alubia de la vega de Saldaña
• Liebre

Revuelto de sesos y gambas 9

Sesos de cordero • Gambas blancas
de Huelva • Huevo

Revuelto de la casa 14

Jamón ibérico • Salmón •
Espárragos trigueros • Setas
• Gambas blancas de huelva •
Lombarda • Huevo

menestra y revuelto



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
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 35

Lomo de rubia gallega de
maduración media

Solomillo glaseado
con Maricantana 28

Tournedó de vacuno gallego
glaseado con cerveza negra
artesana de Becerril de Campos

Solomillo relleno
de foie fresco 30

Tournedó de vacuno gallego abierto
en dos filetes y relleno de foie
fresco de pato

Lechazo asado 22

Lechazo Churro I.G.P. Castilla y
León asado de forma tradicional

Chuletillas de lechazo
a la plancha 22

Chuletillas de lechazo Churro I.G.P.
Castilla y León

Mollejas de lechazo
encebolladas 22

Mollejas de lechazo Churro I.G.P.
Castilla y León salteadas con
cebolla

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 25

Estofado de periz roja autóctona

Torcaz estofada 21

Paloma torcaz estofada muy lenta y
prolongadamente.

Cerceta a la naranja 27

Estofado de pato salvaje y naranja

Becada en dos texturas 35

Pechuga de becada a la plancha
con chutney de ciruelas y sus alitas
estofadas

Lomo de corzo braseado y
reducción de Oporto 21

Corzo de los Montes de Toledo •
Vino de Oporto