



*"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*

<b>Sopa Castellana</b>	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>	
<b>Sopa de marisco</b>	10
Caldo de pescado • Rape del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Calamar del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva	
<b>Jamón Ibérico</b>	25
Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo	
<b>Lomo Ibérico</b>	25
Lomo embuchado Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo	
<b>Cecina de corzo</b>	22
Caña de cecina de corzo de los Montes de Toledo aderezada con Aceite de Oliva	
<b>Foie micuit de pato</b>	14
Terrina de foie semicocido de pato • Confitura de higos	
<b>Foie de pato a la plancha</b>	19
Foie fresco de pato • Agridulce de trompeta amarilla y piñones	
<b>Croquetas de changurro</b>	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



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



<b>Lomo de vaca vieja a la plancha</b> Lomo de rubia gallega de maduración media	35
<b>Solomillo glaseado con Maricantana</b> Tournedó de vacuno gallego glaseado con cerveza negra artesana de Becerril de Campos	28
<b>Solomillo relleno de foie fresco</b> Tournedó de vacuno gallego abierto en dos filetes y relleno de foie fresco de pato	30
<b>Lechazo asado</b> Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León asado de forma tradicional	22
<b>Chuletillas de lechazo a la plancha</b> Chuletillas de lechazo Churro I.G.P. Castilla y León	22
<b>Mollejas de lechazo encebolladas</b> 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.

<b>Torcaz estofada</b> Paloma torcaz estofada muy lenta y prolongadamente.	21
<b>Perdiz estofada</b> Estofado de periz roja autóctona	25
<b>Lomo de corzo braseado y reducción de Oporto</b> Corzo de los Montes de Toledo • Vino de Oporto	21