



*"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 higos	
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 10

Rúcula • Queso Montenebro •
Fresas • Piñones • Aderezo de
cítricos y balsámicos

**Ensalada de palomino
escabechado** 13

Selección de lechugas • Pichón de
Tierra de Campos • Cebolla tierna •
Pimientos de Torquemada

Menestra de verduras 14

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

Pisto 13

Verduras de verano rehogadas con
huevo revuelto

Pochas con almejas 14

Alubia pocha • Almejas del
Cantábrico

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

San Martín a la plancha Pez San Martín a la plancha con tomate asado y chalota	26
Machote al horno Pargo del Cantábrico • Patatas panadera	25
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 Lomo de rubia gallega de maduración media	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