



*"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

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*

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 trufa de verano y boletus 12

Besamel • Tuber aestivum • Boletus edulis

Rebozuelos	11
Lascas de Chantarellus Cibarius • Copos de almendra • Vinagre balsámico • A.O.V.E.	
Ensalada Montenebro	11
Rúcula • Queso Montenebro • Fresas • Piñones • Aderezo de cítricos y balsámicos	
Ensalada de faisán escabechado	13
Selección de lechugas • Faisán • Cebolla tierna • Pimientos de Torquemada	
Gazpacho, helado de tomate y albahaca	11
Tomate de huerta • Cebolla • Pimiento verde • Pepino • Pan • Albahaca • A.O.V.E.	
Menestra de verduras	14
Selección de verduras de la huerta palentina guisadas según nuestro recetario tradicional	
Habitas, huevo cremoso y boletus	13
Habitas de la huerta palentina confitadas • Huevo a baja temperatura • Crema de boletus	
Pochas con almejas	14
Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	
Revuelto de sesos y gambas	11
Sesos de cordero • Gambas blancas de Huelva • Huevo	



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	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
Bonito con tomate Bonito del Cantábrico • Salsa de tomate natural	21
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 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
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