

NUESTRA  
CARTA



*"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 2,20 €*

*Todos nuestros precios incluyen impuestos*

Sopa Castellana	7,00 €
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	10,00 €
Caldo de pescado • Rape del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Calamar del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva	
Pochas con almejas	13,50 €
Alubia pocha • Almejas del Cantábrico	
Jamón Ibérico	25,00 €
Jamón Ibérico de Bellota Gran Reserva D.O. Guijuelo	
Lomo Ibérico	25,00 €
Lomo embuchado Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo	
Cecina de corzo	22,00 €
Caña de cecina de corzo de los Montes de Toledo aderezada con Aceite de Oliva	
Paté de pato	13,50 €
Terrina de foie-gras micuit de pato • Confitura de higos	
Foie de pato a la plancha con agridulce de setas y piñones	19,00 €
Foie fresco de pato • Trompeta amarilla • Piñones castellanos	
Croquetas de trufa de verano y boletus	11,00 €
Besamel • Tuber aestivum • Boletus	

Ensalada Montenebro 10,00 €  
Rúcula • Queso Montenebro •  
Fresas • Piñones Aderezo de  
cítricos y balsámicos

Ensalada de palomino 12,50 €  
escabechado  
Selección de lechugas • Pichón de  
Tierra de Campos • Cebolla tierna •  
Pimientos de Torquemada

Gazpacho, helado de tomate 10,00 €  
y albahaca  
Tomate de huerta • Cebolla •  
Pimiento verde • Pepino • Pan •  
Albahaca • A.O.V.E.

Menestra de verduras 13,50 €  
Selección de verduras de la huerta  
palentina guisadas según nuestro  
recetario tradicional

Habitas tiernas, 12,00 €  
huevo cremoso y boletus  
Habitas de la huerta palentina  
confitadas • Huevo a baja  
temperatura • Espuma de boletus

Pisto 11,00 €  
Selección de verduras de verano  
con huevo revuelto

Revuelto de sesos y gambas 9,00 €  
Sesos de cordero • Gambas blancas  
de Huelva • Huevo



Taco de atún rojo a la plancha Atún Rojo de Almadraba • Verduras rehogadas	25,00 €
Lubina en salsa de cítricos aromatizada con romero Lubina del Cantábrico • Naranja, Limón y Kumquat • Romero • Espárrago triguero	30,00 €
Mero, crema de calabacín y chutney de melocotón Mero salvaje del Cantábrico • Calabacín • Leche de almendras • Melocotón • Especias	27,00 €
Machote al horno Pargo del Cantábrico • Patatas de la Ojeda a la panadera	25,00 €
Rape a la marinera Rape negro del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	22,00 €
Lomos de merluza al ajillo Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Gambas blancas de Huelva	22,00 €
Merluza a la cazuela Merluza de pincho del Cantábrico • Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	22,00 €
Almejas a la marinera Almejas del Cantábrico • Salsa marinera	25,00 €
Gambas a la plancha Gambas blancas de Huelva	25,00 €
Gambas al ajillo Gambas blancas de Huelva • Sofrito de ajo	25,00 €



Lomo de buey a la plancha Lomo de buey astur-galaico totalmente limpio	28,00 €
Solomillo glaseado con Maricantana Tournedó de solomillo de buey cebón glaseado con cerveza negra artesana de Becerril de Campos	22,00 €
Solomillo relleno de foie fresco Tournedó de solomillo de buey cebón abierto en dos filetes y relleno de foie fresco de pato	25,00 €
Lechazo asado Lechazo Churro I.G.P. Castilla y León asado de forma tradicional	21,00 €
Chuletillas de lechazo a la plancha Chuletillas de lechazo Churro I.G.P. Castilla y León	22,00 €
Mollejas de lechazo encebolladas Mollejas de lechazo Churro I.G.P. Castilla y León salteadas con cebolla	22,00 €
Rabo de vaca Estofado de vaca vieja al vino tinto de la Ribera del Duero	18,00 €
Lomo de corzo braseado y reducción de Oporto Corzo de los Montes de Toledo • Vino de Oporto	21,00 €
Palominos estofados Estofado de Pichones Bravíos de Tierra de Campos	24,00 €
Pintada guisada Musto de Pintada guisada con Moscatel y frutos secos	18,00 €