



HOSTERÍA DE
LOS PALMEROS

El equipo de profesionales de



HOSTERÍA DE LOS PALMEROS

les da la bienvenida y
les desea un buen provecho

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota

Cecina de picaña de rubia gallega LyO

Ensalada de faisán escabechado

“Jamón” de mar

Tartar de gamba roja con veladura de ibérico

Alcachofas, gambas al ajillo y piñones

Menestra de verduras de la huerta palentina

Alubias de Saldaña con liebre

Foie a la plancha, sopa de cebolla y brioche

PESCADOS

Carabinero de Ayamonte a la plancha

Tarantelo de atún rojo de Almadraba

Machote al horno

Tronco de merluza y pancillas de lechazo

Rape a la marinera

CARNES

Perdiz estofada

Torcaz estofada

Pato azulón trufado en dos texturas

Paletilla a baja temperatura
de Lechazo I.G.P. Castilla y León

Chuletillas de Lechazo I.G.P. Castilla y León a la plancha

Lomo de rubia gallega LyO
afinada durante 5 meses

Lomo de corzo braseado al Oporto

* Los menús deberán ser los mismos a mesa completa


BORDÓN*


Aperitivo de la casa


½ Entrante

Principal (una carne o un pescado)

Postre

 Servicio de pan artesano
masa madre elaborado
por Panadería Salazar.

 Servicio de agua
mineral.

 Bodega no incluida.

Precio menú/persona 55.00 €

ESCARCELA*


Aperitivo de la casa


Dos ½ Entrantes


Principal (una carne o un pescado)

Prepostre

Postre

 Servicio de pan artesano
masa madre elaborado
por Panadería Salazar.

 Servicio de agua
mineral.

 Bodega no incluida.


Precio menú/persona 65.00 €


COMPOSTELA*


Compostela es nuestra degustación.


Consta de 7 pases con los platos más
representativos de la casa teniendo en
cuenta la temporada y los productos del
mercado.

Opcionalmente podemos maridar los
platos con diferentes vinos para una
experiencia gastronómica completa.

 Servicio de pan artesano
masa madre elaborado
por Panadería Salazar.

 Servicio de agua
mineral.

 Bodega no incluida.

 Opción maridaje.

Precio menú/persona 80,00

Maridaje/persona 30,00 €