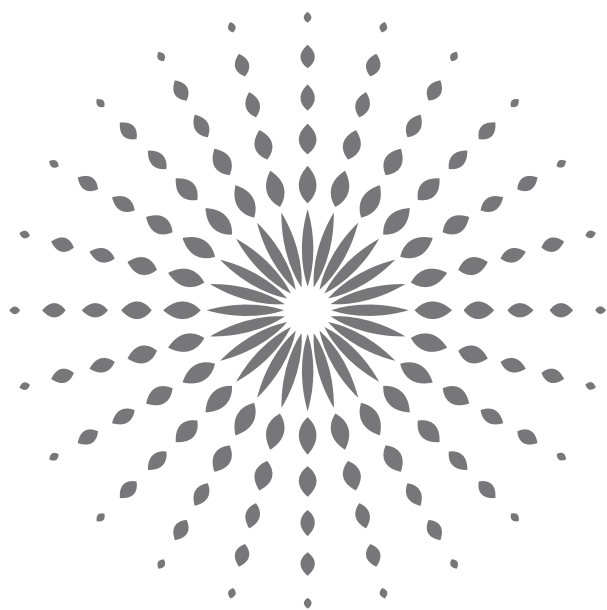




PALMYRA

RESTAURANTE • EVENTOS

DESCUBRE NUESTRO MENÚ
EXPLORE OUR MENU



ENTRANTES

STARTERS

Tortillita de camarones (unidad) <i>Shrimps tortillita (unit)</i>	3,00€
Croquetas caseras de rabo de toro, langostinos pil-pil o jamón ibérico <i>Homemade croquettes oxtail, pil-pil king prawns or iberian ham</i>	(½) 8,00€ / 14,00€
Salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo <i>Salmorejo, cold tomato soup with iberian ham and egg</i>	8,00€
Ensaladilla rusa con langostinos, ventresca de atún y pan carasatu <i>Potato salad with king prawns, tuna belly and carasatu bread</i>	9,00€
Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos <i>Avocado salad with smoked salmon and king prawns</i>	16,00€
Ensalada César con pollo, lechuga romana, bacon y queso parmesano <i>Cesar salad with crispy chicken, romaine lettuce, bacon and parmesan cheese</i>	16,00€
Ensalada de queso de cabra con manzana, frutos secos y vinagreta de miel de caña <i>Goat cheese salad with apple, dry fruits and honey-cane vinaigrette</i>	14,00€
Salmón ahumado con pepinillos, alcaparras y salsa gravlax <i>Smoked salmon with gherkins, keepers and Gravlax sauce</i>	15,00€
Langostinos al pil-pil <i>Pil-pil prawns</i>	14,00€
Salteado de chistorras con patatas y pimientos del padrón <i>Chistorras sautéed with potatoes and Padrón peppers</i>	9,00€
Queso Manchego Oveja Añejo Don Apolonio "Premio Quesos Europeos 2024 " <i>Manchego Aged Sheep Cheese Don Apolonio "European Cheese Award in 2024"</i>	(½) 9,00€ / 16,00€
Jamón Ibérico 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Jamón más premiado del mundo" <i>Iberian ham 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Most awarded ham in the world"</i>	22,00€

Jamón Ibérico 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro / Iberian Ham 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro



CARNES

MEATS

Hamburguesa de vaca rubia gallega en brioche
con cheddar fundido, bacon y salsa de trufa

Rubia Gallega Beef Burger in brioche with melted cheddar, bacon and truffle sauce

18,00€

Tartar de solomillo de ternera

Beef Steak Tartare

21,00€

Magret de pato con peras asadas y salsa de soja

Duck breast with roasted pears and soy sauce

20,00€

Entrecot de ternera laminado con aceite de romero y pimienta verde

Laminated beef entrecote seasoned with rosemary oil and green pepper

24,00€



Cachopo de ternera (700gr.) con crema de queso curado y jamón ibérico

Beef Cachopo (700gr.) with matured cheese cream and Iberian ham

32,00€

Carrillada de cerdo ibérico en salsa de Pedro Ximénez

Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce

21,00€

Presa ibérica asada con alboronía de verduras

Roasted Iberian pork shoulder with ratatouille

22,00€

Pierna de cordero al horno con patatas panaderas

Oven roasted lamb leg with baked potatoes

22,00€

Estaremos encantados de informarles sobre nuestras sugerencias del día.

We will be pleased to inform you of our suggestions of the day.

PAELLAS

Arroz de pollo, boletus y alcachofa <i>Chicken rice, boletus and artichokes</i>	17,00€
Arroz de calamar y langostinos con ali oli de yuzu <i>Squid and king prawns rice with yuzu ali oli</i>	19,00€
Arroz caldoso de rape y almejas <i>Monkfish and clams soupy rice</i>	21,00€
Fideuá del Senyoret <i>Senyoret noodles (seafood paella without shells)</i>	20,00€

Nuestras paellas tienen precio por persona, mínimo para dos.
Our paellas are priced per person, minimum for two.



PASTAS Y ARROCES

Wok de pollo y verduras con salsa teriyaki <i>Chicken and vegetables wok with teriyaki sauce</i>	17,00€
Tagliatelle diavola con langostinos <i>Tagliatelle diavola with prawns</i>	17,00€
Arroz de solomillo de vieiras y gambones <i>Rice with scallop fillet and king prawns</i>	18,00€
Arroz meloso de presa ibérica al romero <i>Iberian pork broth rice with rosemary</i>	18,00€

PESCADOS

FISHES

Salmón a la plancha con verduritas y mayonesa cítrica

20,00€

Grilled salmon with baby vegetables and citric mayo

Bacalao al pil-pil con timbal de patatas y pimientos del piquillo

22,00€

Pil -pil cod with timbale of potatoes and piquillo peppers

Lomo de lubina a la plancha con almejas, vinagre de jerez y aguacate asado

22,00€

Grilled sea bass fillet with clams, sherry vinegar, and roasted avocado

Estaremos encantados de informarles sobre nuestras sugerencias del día.

We will be pleased to inform you of our suggestions of the day.



Salmón a la plancha con verduritas y mayonesa cítrica
Grilled salmon with baby vegetables and citric mayo

GUARNICIONES EXTRAS

ADDITIONAL SIDE DISHES 5,00€

Patatas fritas

French fries

Patatas panaderas

Baked potatoes

Verduras salteadas

Sautéed vegetables

Arroz blanco

White rice

Pimientos del padrón

Padron peppers

Pimientos del padrón / Padron peppers



Carta de alérgenos a su disposición, por favor sea tan amable de informarnos de alergias o intolerancias.
Servicio de pan €1,50 p.p. Los precios incluyen IVA.

*Allergens menu at your disposal, please be so kind to inform us in case of allergies or intolerances.
Bread service €1,50 p.p. Prices included VAT.*



Milhojas crujientes de queso con frutos rojos / Crispy cheese mille-feuille with red berries

DULCES TENTACIONES SWEET TEMPTATIONS

7,00€

Coulant de chocolate con helado de mandarina

Chocolate coulant with tangerine ice cream

Tatín de manzana con miel de caña y helado de canela

Apple tatin with cane honey and cinnamon ice cream

Milhojas crujientes de queso con frutos rojos

Crispy cheese mille-feuille with red berries

Tiramisú con helado de café

Tiramisu with coffee ice cream

Sabayon de naranja con frutas del bosque y bizcocho

Orange sabayon with berries and sponge cake

Sorbetes de mango, limón, frambuesa o mandarina

Sorbets of mango, lemon, raspberry or mandarine

Helados de vainilla, fresa, chocolate, café arábica o canela

Ice creams of vanilla, strawberry, chocolate, Arabic coffee or cinnamon



Coulant de chocolate con helado de mandarina / Chocolate coulant with tangerine ice cream