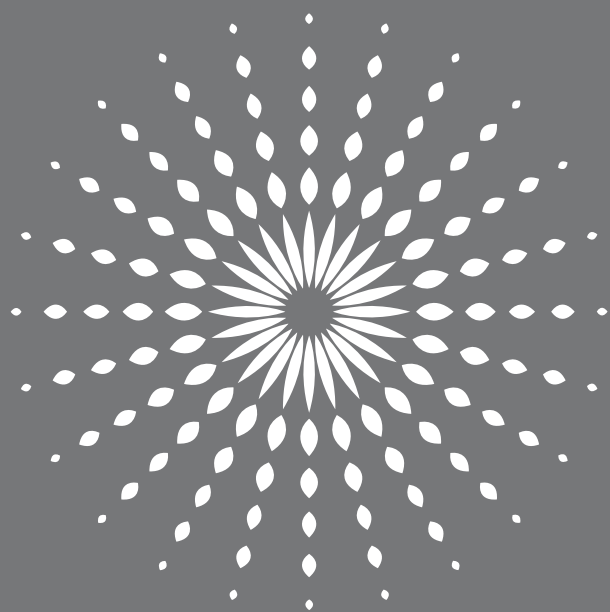




# PALMYRA

RESTAURANTE • EVENTOS

DESCUBRE NUESTRO MENÚ  
*EXPLORE OUR MENU*



## ENTRANTES

### STARTERS

|                                                                                                                                                                |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Tortillita de camarones (unidad)<br><i>Shrimps tortillita (unit)</i>                                                                                           | 3,50€              |
| Croquetas caseras de rabo de toro, marisco o jamón ibérico<br><i>Homemade croquettes oxtail, seafood or iberian ham</i>                                        | (½) 8,00€ / 15,00€ |
| Salmorejo con virutas de jamón ibérico y huevo<br><i>Salmorejo, cold tomato soup with iberian ham and egg</i>                                                  | 9,00€              |
| Ensaladilla rusa con langostinos, ventresca de atún y pan carasatu<br><i>Potato salad with king prawns, tuna belly and carasatu bread</i>                      | 10,00€             |
| Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos<br><i>Avocado salad with smoked salmon and king prawns</i>                                               | 17,00€             |
| Ensalada de queso de cabra con manzana, frutos secos y vinagreta de miel de caña<br><i>Goat cheese salad with apple, dry fruits and honey-cane vinaigrette</i> | 16,00€             |
| Ensalada César con pollo crujiente, lechuga romana y queso parmesano<br><i>Cesar salad with crispy chicken, romaine lettuce and parmesan cheese</i>            | 16,00€             |
| Jamón Ibérico 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro<br><i>Iberian ham 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro</i>                                                      | 24,00€             |
| Endibias a la plancha con salmón ahumado y salsa de miel y mostaza<br><i>Grilled endives with smoked salmon and honey-mustard sauce</i>                        | 15,00€             |
| Tartar de solomillo de ternera<br><i>Beef steak tartare</i>                                                                                                    | 24,00€             |
| Pulpo a la gallega<br><i>Galician style octopus</i>                                                                                                            | 16,00€             |
| Langostinos al pil-pil<br><i>Pil-pil prawns</i>                                                                                                                | 14,00€             |
| Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y pimientos del padrón<br><i>Broken eggs with potatoes, iberian ham and padrón peppers</i>                             | 12,00€             |
| Queso Manchego Oveja Don Apolonio<br><i>Manchego Aged Sheep cheese Don Apolonio</i>                                                                            | (½) 9,00€ / 16,00€ |



## GUIÑO A ITALIA

A NOD TO ITALY

Tagliatelle diavola con langostinos 17,00€

*Tagliatelle diavola with prawns*

Risotto de solomillo de vieiras y gambones 21,00€

*Scallop fillet and king prawns risotto*

Parmigiana di melanzane 16,00€

*Eggplant parmigiana lasagna*



## PESCADOS

FISHES

Salmón a la plancha con verduritas 22,00€

*y mahonesa cítrica*

*Grilled salmon with baby vegetables and citrus mayo*

Corvina con tagliolini al nero y 24,00€

*salsa de carabineros*

*Meagre with black tagliolini and scarlet prawn sauce*

Lomo de lubina a la bilbaína con tirabeques y patatas baby 26,00€

*Sea bass fillet "bilbaína style" with snow peas and baby potatoes*

Estaremos encantados de informarles sobre nuestras sugerencias del día S/M  
We will be pleased to inform you of our suggestions of the day M/P



## CARNES

### MEATS

Hamburguesa de ternera con cheddar, jalapeños, bacon crujiente y salsa de pepinillos 18,00€

*Beef burger with cheddar, jalapenos, crispy bacon and kimchi mayonnaise*

Hamburguesa de ternera con queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa mostaza 18,00€

*Beef burger with goat cheese, caramelized onion and mustard sauce*

Wok de pollo y verduras con salsa teriyaki 17,00€

*Chicken and vegetables wok with teriyaki sauce*

Pierna de cordero al horno con patatas panaderas 26,00€

*Oven roasted lamb leg with baked potatoes*



Carrillada de cerdo ibérico en salsa de vino Oporto 22,00€

*Iberian pork cheeks in Port wine sauce*

Solomillo de ternera con medallón de foie y salsa rossini 28,00€

*Beef tenderloin with foie gras medallion and rossini sauce*

Magret de pato con peras asadas y salsa de soja 23,00€

*Duck breast with roasted pears and soy sauce*

Entrecot de ternera laminado con aceite de romero y pimienta verde 25,00€

*Laminated beef entrecote seasoned with rosemary oil and green pepper*

Cachopo de ternera (700gr.) con crema de queso curado y jamón ibérico 34,00€

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



## PAELLAS

Ibérico con secreto, presa y tirabeques 22,00€  
*Iberian pork shoulder and snow peas*

Magret y confit de pato con foie y mango 24,00€  
*Duck breast and confit with foie gras and mango*

Pollo macerado con brochetas de lemongrass 20,00€  
*Macerated chicken with lemongrass skewers*



Calamar y langostinos con ali oli 22,00€  
*Squid and prawns with ali oli*

Pulpo con habitas baby y salicornia 21,00€  
*Octopus with baby broad beans and salicornia*



Caldoso de bogavantes con almejas 28,00€  
*Lobster broth with clams*

Nuestros arroces tienen precio por persona, mínimo para dos.  
*Our rices are priced per person, minimum for two.*



## GUARNICIONES EXTRAS ADDITIONAL SIDE DISHES 6,00€

Patatas fritas  
*French fries*

Patatas panaderas  
*Baked potatoes*

Verduras salteadas  
*Sautéed vegetables*

Pimientos del padrón  
*Padron peppers*



## DULCES TENTACIONES

SWEET TEMPTATIONS

8,00€

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*

Sorbetes de mango, limón, frambuesa o mandarina

*Sorbets of mango, lemon, raspberry or mandarine*

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

*Ice cream of your choice, vanilla, strawberry, chocolate, Arabic coffee or cinnamon*



Este establecimiento tiene carta de alérgenos a su disposición, por favor sea tan amable de informarnos en caso de alergias o intolerancias. Servicio de pan 2,00€ p.p. Los precios incluyen IVA.

This establishment has allergens menu at your disposal, please be so kind to inform us in case of allergies or intolerances. Bread service 2,00€ p.p. Prices include VAT.