

Restaurante Palomar

Menú Degustación (mediodía)

El vermut para empezar: elaborado en casa con nuestro vino y un bocado para acompañar

Los entrantes en el centro de la mesa:

- ❖ Ensalada de ventresca de atún en escabeche de cítricos
- ❖ Brioche relleno de conejo estofado, crema de queso curado y pesto de montaña
- ❖ Croqueta morellana de morcilla con cebolla y manzana
- ❖ Huevo poche sobre ajoarriero de bacalao con un toque de suave alioli

Segundos a elegir:

- ❖ Canelón crujiente de cordero asado con berenjena a la llama
- ❖ Secreto de ibérico a baja temperatura, acabado a la parrilla sobre parmentier trufada, con un toque picante
- ❖ Fideuá melosa de setas, ajos tiernos y panceta crujiente
- ❖ Lomo de bacalao confitado, con pilpil de calabaza y migas de sobrasada
- ❖ Tatin de carrillera de ternera, cremoso de foie y cebolla caramelizada
- ❖ Manita de cerdo rellena con su salsita de majada “un clásico recuperado”

Postre:

- ❖ Surtido de repostería artesana

Precio por persona: 35,00€
(No incluye bebidas)

- ❖ **IVA incluido**
- ❖ **Servicio de pan por persona 1,25€**

Restaurante Palomar

Menú Degustación (cenas)

El vermut para empezar: elaborado en casa con nuestro vino y un bocado para acompañar

Los entrantes en el centro de la mesa:

- ❖ Carpacho de jamón de Villahermosa, cecina, queso de oveja curado con aceite de trufa
 - ❖ Cogollos con salmón marinado, aguacate y encurtidos
 - ❖ Brioche relleno de conejo estofado, crema de queso curado y pesto de montaña
 - ❖ Croqueta melosa de sepia y gambas con mahonesa de harissa

Segundos a elegir:

- ❖ Canelón crujiente de cordero asado con berenjena a la llama
- ❖ Secreto de ibérico a baja temperatura, acabado a la parrilla sobre parmentier trufada, con un toque picante
- ❖ Lomo de bacalao confitado, con pilpil de calabaza y migas de sobrasada
- ❖ Tatin de carrillera de ternera, cremoso de foie y cebolla caramelizada
- ❖ Huevos poche sobre timbal de ajoarriero con calamarcitos salteados
- ❖ Manita de cerdo rellena con su salsita de majada “un clásico recuperado”

Postre:

- ❖ Surtido de repostería artesana

Precio por persona: 35,00€
(No incluye bebidas)

- ❖ **IVA incluido**
- ❖ **Servicio de pan por persona 1,25€**

La Carta

Entrantes:

- ❖ Carpacho de jamón de Villahermosa, cecina, queso de oveja curado y aceite de trufa.....18,50€
- ❖ Cogollos con salmón marinado, aguacate y encurtidos..... 13,75€
- ❖ Ensalada de ventresca de atún en escabeche de cítricos.....13,75€
- ❖ Ensalada de jamón de pato curado en casa con frutos secos.....12,50€
- ❖ Croquetas mar y montaña (buñuelos de pulpo y croquetas de cecina)12,50€
- ❖ Croqueta morellana de morcilla, cebolla y manzana4,00€
- ❖ Brioche relleno de conejo estofado, crema de queso curado y pesto de montaña.....5,00€
- ❖ Croqueta melosa de sepia y gambas con mahonesa de harissa..... 4,50€
- ❖ Sartén de huevos trufados con jamón del pueblo y patatas.....14,75€

Platos fuertes:

- ❖ Canelón crujiente de cordero asado con berenjena a la llama.....15,75€
- ❖ Secreto de ibérico a baja temperatura, acabado a la parrilla sobre parmentier trufada , con un toque picante.....15,25€
- ❖ Lomo de bacalao confitado, con pilpil de calabaza y migas de sobrasada.....14,75€
- ❖ Tatin de carrillera de ternera , cremoso de foie y cebolla caramelizada.....16,75€
- ❖ Huevos poche sobre timbal de ajoarriero con calamarcitos salteados.....14,50€
- ❖ Manita de cerdo rellena con su salsita de majada “un clásico recuperado”.....14,00€
- ❖ Fideuá melosa de setas, ajos tiernos y panceta crujiente.....14,50€

Postres:

- ❖ Cuajada de turrón, velo de moscatel y migas de brownie.....6,50€
- ❖ Flan de manzana con salsa de caramelo (40ª edición).....6,50€
- ❖ Pastel de queso Brie , frutos rojos y helado de fresón.....6,50€
- ❖ Texturas de chocolate negro con crema de maracuyá.....6,50€
- ❖ Canelones de piña glaseados, rellenos de yogur griego y mango.....6,50€

- ❖ **Servicio de pan por persona 1,25€**
- ❖ **IVA incluido**