

CENA



DINNER

El encanto de las llamas, el característico
aroma que desprende y sabores
que seducirán cualquier paladar.



Íntimo y confidente, en la brasserie
de Palmito, le aguarda una
experiencia única.



Inspiraciones de la Huerta

- Ensalada ecológica..... 12.-
- Ensalada fresca de sandía, pepino y albahaca con aderezo de piñones..... 12.-
- Ensalada de tomate cherry con granada, queso feta, rúcula, fresas y parmesano..... 12.-

Entretenimientos

- Ajoblanco tradicional con notas de picual..... 10.-
- Crema de calabaza asada con coco y curry..... 10.-
- Sopa de pescado con aromas thai, coco y lima kaffir..... 12.-
- Calamares fritos a la andaluza..... 16.-
- Láminas de lomo de vaca curada con trufa negra y nieve de parmesano..... 24.-
- Steak tartar de solomillo de vaca cortado a cuchillo con encurtidos y yema..... 22.-
- Steak tartar tradicional de solomillo de vaca con foie rallado y hojas de acedera..... 24.-

Mar en Calma

- Pulpo a la brasa sobre patata, con espuma de queso de oveja y pimentón..... 20.-
- Lubina a la brasa con chimichurri andaluz..... 26.-
- Pescado de la lonja a la brasa..... s.p.m.

Aromas de la Sierra

- Yakitori de pimiento rojo con tofu y nuestra salsa de sésamo..... 12.-
- Yakitori de contramuslo de pollo de corral marinado en nuestra salsa especial de sésamo y cebollino..... 16.-
- Carrillera de vaca guisada..... 20.-
- Solomillo de vaca a la brasa..... 26.-
- T-bone de vaca joven a la brasa..... 45.-
- Chuleta de lomo alto joven a la brasa..... 55.-
- Tomahawk de vaca joven a la brasa..... 60.-



Acompañamientos

- Patata vieja frita al momento..... 5.-
- Pimientos del piquillo confitados..... 5.-
- Hojas de brotes de lechuga aliñadas con vinagre de manzana..... 5.-
- Puré de patatas tradicional..... 5.-
- Verduras de temporada a la brasa con romesco..... 5.-

Salsas

- Bearnesa..... 2,5.-
- Pimienta..... 2,5.-
- Chimichurri de tomate seco..... 2,5.-

Dulces Caprichos

- Brownie de chocolate con mango, sorbete de yogur y sopa de chocolate blanco..... 8.-
- Fruta osmotizada con cremoso de yuzu..... 8.-
- Cuajada de coco con gel de naranja y sorbete de frutas..... 8.-
- Pannacotta de queso de cabra con remolacha y frambuesa..... 8.-
- Carpaccio de manzana aliñada con jengibre y lima..... 8.-
- Fresas sobre pan de especias con miel de eucaliptus, queso y sopa fría de hibisco..... 8.-



Elegimos cuidadosamente los ingredientes
y productos proveniente de la riqueza de
nuestras tierras y por temporada.

ACEITE DE OLIVA DE MÁLAGA

ES UN ANTI-INFLAMATORIO NATURAL PORQUE CONTIENE OLEOCANTAL, EL ÁCIDO OLEICO, DE LA SERIE OMEGA 9 PRESENTE EN EL ACEITE DE OLIVA REDUCE LOS NIVELES DE COLESTEROL LDL (MALO) Y AUMENTA LOS DEL COLESTEROL HDL (BUENO). AYUDA A REDUCIR UN 66 % EL RIESGO DE SUFRIR PROBLEMAS DE CIRCULACIÓN EN PIERNAS Y BRAZOS. REDUCE LA SECRECIÓN ÁCIDA GÁSTRICA AYUDANDO A EVITAR DIGESTIONES PESADAS. GRACIAS A LA ALTA CONCENTRACIÓN DE POLIFENOLES, ANTIOXIDANTE NATURAL POR EXCELENCIA PODEMOS RETRASAR NUESTRAS ARRUGAS EN LA PIEL, ES UNA FUENTE RICA EN VITAMINAS A, D, E Y K.

CERDO IBÉRICO DE HUELVA

ES UN ALIMENTO CON ALTO CONTENIDO EN MINERALES: MAGNESIO, POTASIO, HIERRO, ZINC Y FÓSFORO, ENTRE OTROS: COMPONENTES QUE FAVORECEN NUESTRA VITALIDAD Y ENERGÍA EN EL DÍA A DÍA. GRAN APORTE DE VITAMINAS: VITAMINA B12, NIACINA, VITAMINA B6 Y RIBOFLAVINA, ENTRE OTRAS. TODAS ELLAS SON FUNDAMENTALES PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO DE NUESTRO ORGANISMO, REDUCIENDO LA POSIBILIDAD DE CONTRAER CIERTAS ENFERMEDADES O PROBLEMAS DE SALUD RECURRENTES, COMO LA ANEMIA. ALGUNAS PARTES DEL CERDO 100 % IBÉRICO SON MUY PARECIDAS A LA CARNE BLANCA.

TOMATE MELILLERO DE LA AXARQUIA

EL VALOR NUTRICIONAL PROMEDIO DEL TOMATE HACE DE ÉL UN ALIMENTO DE BAJO CONTENIDO ENERGÉTICO (19 KCAL/100 G), YA QUE SU COMPONENTE MAYORITARIO ES AGUA (93,9 %). APORTA HIDRATOS DE CARBONO (3,5 %) Y UNAS CANTIDADES APENAS DESTACABLES DE GRASA (0,1 %) Y PROTEÍNA (0,9 %). ADEMÁS, ES RICO EN FIBRA (1,1 %), QUE SE ENCUENTRA PRINCIPALMENTE EN LA PIEL; TIENE PROPIEDADES ANTIOXIDANTES, MINERALES COMO EL HIERRO, MAGNESIO, CALCIO Y EL POTASIO, ESTE ÚLTIMO FUNDAMENTAL PARA PREVENIR LA HIPERTENSIÓN, ES MUY RICO EN LICOPENO, POSEE VITAMINAS A, C Y E.

FRESÓN DE HUELVA

FUNCIONAN COMO UN ANTI-INFLAMATORIO NATURAL, ES UNA BUENA FUENTE DE ÁCIDO SALICÍLICO, ADEMÁS DE MANGANESO, CON LO QUE AYUDA A REDUCIR LOS PROCESOS INFLAMATORIOS QUE SE PRODUCAN EN EL ORGANISMO. ES ADELGAZANTE, CONTIENE VITAMINAS C Y E, BAJOS EN CALORÍA YA QUE EL 85 % ES AGUA., GRAN PODER ANTIOXIDANTE, BUEN APORTE DE ÁCIDO FÓLICO. EL POTASIO, LA VITAMINA K Y EL MAGNESIO DE LOS FRESONES FAVORECEN LA SALUD DE LOS HUESOS. TIENEN PROPIEDADES ANTI-INFLAMATORIAS Y AUMENTA LAS DEFENSAS, FAVORECE LA FUNCIÓN HEPÁTICA Y RENAL, AYUDA AL TRÁNSITO INTESTINAL.

MANDARINA DE SEVILLA

LA MANDARINA ES UNA FRUTA CON MÚLTIPLES PROPIEDADES QUE SON MUY BUENAS PARA NUESTRO CUERPO. ESTE CÍTRICO CONTIENE VITAMINA C, ES ANTIGRIPIAL, DIETÉTICA Y ANTI EDAD. VITAMINA A, B2. TIENE PROPIEDADES CICATRIZANTES, REFUERZA AL SISTEMA INMUNOLÓGICO. TIENE VITAMINA B1 O TIAMINA, ENCARGADA DEL PROCESO DE CRECIMIENTO DE LAS CÉLULAS DEL CUERPO, ASÍ COMO PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA COMIDA QUE INGERIMOS EN ENERGÍA. CONTROLA EL COLESTEROL YA QUE CONTIENE NOBILETINA Y PECTINA.

The allure of the flames, the distinctive
aroma, and the flavours will
seduce all palates.



Intimate and confident, a unique
experience awaits you
at Palmito's brasserie.



Garden Inspirations

- Organic salad 12.-
- Fresh watermelon and cucumber salad with basil and pine kernel dressing 12.-
- Cherry tomato salad with pomegranate, feta cheese, arugula, strawberries and parmesan 12.-

Amusements

- Traditional Ajoblanco with picual olive oil 10.-
- Roasted pumpkin with coconut and curry cream 10.-
- Thai fish soup with coconut and kaffir lime 12.-
- Fried "a la Andaluza" squids 16.-
- Sliced cured beef tenderloin with black truffle and parmesan snowflakes 24.-
- Knife-cut beef tenderloin steak tartare with pickles and egg yolk 22.-
- Traditional beef tenderloin steak tartare with grated foie gras and sorrel leaves 24.-

Calm Sea

- Low temperature grilled octopus on potatoes with sheep's cheese foam and paprika 20.-
- Grilled sea bass with Andalusian chimichurri sauce 26.-
- Grilled fish - the catch of the day m.p.

The depth of the Hills

- Red pepper yakitori with tofu and our sesame sauce 12.-
- Free-range chicken yakitori with sesame and chives sauce 16.-
- Beef cheek stew 20.-
- Grilled beef sirloin 26.-
- Grilled veal T- bone 45.-
- Grilled veal sirloin steak 55.-
- Grilled veal tomahawk 60.-



Flavour Enhancers

- French fries 5.-
- Piquillo peppers confit 5.-
- Lettuce sprouts dressed with apple cider vinegar 5.-
- Mashed potatoes 5.-
- Seasonal grilled vegetables with romesco 5.-

Salsas

- Béarnaise 2,5.-
- Pepper 2,5.-
- Dried tomato chimichurri 2,5.-

Sweet Pleasures

- Chocolate brownie with mango, yogurt sorbet, and white chocolate soup 8.-
- Osmotised fruit & yuzu cream 8.-
- Coconut curd, orange gel and fruit sorbet 8.-
- Goat cheese pannacotta, beetroot and raspberry 8.-
- Apple carpaccio with ginger and lime dressing 8.-
- Strawberries on spiced bread with eucalyptus honey 8.-



We carefully select the ingredients
and produce from the majesty
of our lands and by season.

OLIVE OIL FROM MALAGA

It is a natural anti-inflammatory because it contains oleocanthal. Oleic acid, from the Omega 9 series present in olive oil, reduces LDL (bad) cholesterol levels and increases HDL (good) cholesterol levels. It helps to reduce by 66 % the risk of suffering from circulation problems in legs and arms.

It reduces gastric acid secretion helping to avoid heavy digestions. Thanks to the high concentration of polyphenols, natural antioxidant par excellence, we can delay our wrinkles in the skin, it is a rich source of vitamins A, D, E and K.

IBERIAN PORK FROM HUELVA

It is a food with a high mineral content: magnesium, potassium, iron, zinc and phosphorus, among others: components that favor our vitality and energy on a daily basis.

Great contribution of vitamins: vitamin B12, niacin, vitamin B6 and riboflavin, among others.

All of them are essential for the proper functioning of our body, reducing the possibility of contracting certain diseases or recurring health problems, such as anemia.

Some parts of 100% Iberian pork are very similar to white meat.

AXARQUIA MELILLERO TOMATO

The average nutritional value of the tomato makes it a low energy food (19 kcal/100 g), since its main component is water (93.9 %). It provides carbohydrates (3.5 %) and barely remarkable amounts of fat (0.1 %) and protein (0.9 %). It is also rich in fibre (1.1 %), which is mainly found in the skin; it has antioxidant Properties, minerals such as iron, magnesium, calcium and potassium, the latter being essential to prevent hypertension; it is very rich in lycopene, and it has vitamins A, C and E.

STRAWBERRY FROM HUELVA

It works as a natural anti-inflammatory, it is a good source of salicylic acid, as well as manganese, which helps to reduce inflammatory processes that occur in the body.

It is slimming, it contains vitamins C and E, low calorie since 85 % is water, great antioxidant power, folic acid. Potassium, vitamin K and magnesium help strengthen the bones.

They have anti-inflammatory properties and improve the immune system, liver function and help bowel transit.

MANDARIN FROM SEVILLE

The tangerine is a fruit with multiple properties that are very good for our body.

This citrus fruit contains vitamin C, it is anti-flu, dietetic and antiaging. Vitamin A, B2.

It has healing properties, strengthens. The immune system. It has vitamin B1 or thiamine, responsible for the growth process of the body's cells, as well as for the transformation of the food we eat into energy. It controls cholesterol because it contains nobiletin and pectin.