

ALMUERZO



LUNGH

Los productos de temporada  
provenientes de nuestra tierra  
son el alma de Palmito.



Disfrute la añoranza de platos  
clásicos modernos  
de la gastronomía  
mediterránea que le recordarán  
a vacaciones de antaño.



## Una Cosecha de Nuestra Tierra

- Ensalada ecológica..... 12.-
- Ensalada de verduras y kale con aderezo de mostaza y miel, cacahuetes y sésamo..... 12.-
- Ensalada de remolacha amarilla con sus hojas tiernas y crema agria..... 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.-
- Tatin de escalivada..... 12.-
- Ensaladilla de patata con huevo de codorniz, mayonesa de aove y ventresca de atún..... 14.-

## Un Momento Compartido

- Porra de antequera con nieve de queso Payoyo..... 10.-
- Ajoblanco tradicional con notas de picual..... 10.-
- Tartar de remolacha con nieve de Idiazabal y crema helada de manzana verde..... 14.-
- Tartar de lubina con manzana ácida y emulsión de guisante..... 22.-
- Tiradito de pescado del día..... 24.-
- Carpaccio de gamba roja con emulsión de mostaza y cúrcuma, cilantro fresco y lima..... 26.-
- Carpaccio de ternera con encurtidos, aderezos y mayonesa de mostaza antigua..... 22.-

## Una Oda a los de Siempre

- Risotto verde de verdura..... 16.-
- Arroz de marisco..... 24.-
- Arroz de chocos con habitas tiernas..... 24.-
- Tagliatelle al cangrejo rojo de profundidad y salvia..... 22.-
- Nuestra carbonara tradicional..... 18.-



## Un Paseo por la Costa

•••	Cazón frito en adobo.....	14.-
•••	Calamares fritos a la andaluza.....	16.-
	Pulpo a la brasa a baja temperatura, sobre patata con espuma de oveja y pimentón.....	20.-
	Lubina a la brasa con chimichurri.....	26.-
•••	Pescado de la lonja a la brasa.....	s.p.m.

## Un Recorrido por la Finca

•	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.-
•••	Milanesa de pollo de corral cocinada en mantequilla clarificada con brotes de lechuga aliñados y aguacate asado.....	18.-
•••	Taco de solomillo de vaca a la brasa y cremoso de topinambur.....	26.-

## Un Buen Sabor de Boca

••	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.-



En Palmito cocinamos buscando el equilibrio entre el sabor y la salud, por eso siempre utilizamos alguna de estas maravillas de nuestra tierra.

#### **ACEITE DE OLIVA DE MÁLAGA**

Este bien tan apreciado tiene innumerables beneficios como, por ejemplo, es un antiinflamatorio natural que ayuda a reducir los niveles de colesterol malo, mejora la circulación y favorece la función digestiva. Debido a su alto contenido de vitamina E y poder antioxidante, es un cosmético natural perfecto, hidratando y tonificando la piel, además de retrasar su envejecimiento.

#### **PATATA DE CÓRDOBA.**

Alimento versátil si los hay. Gran fuente de energía por su aporte en carbohidratos y también de varios minerales y vitaminas que ayudan a combatir la oxidación, prevenir enfermedades cardiovasculares y reducir la presión arterial. Además, fortalece al sistema inmunitario y ayudar al control de azúcar.

#### **UVA PASA DE MÁLAGA**

Un producto cuyo cultivo ha impregnado la cultura de los pueblos malagueños desde hace más de tres siglos, dejando un legado formidable. Se considera un superalimento por sus grandes aportes a la salud, como por ejemplo mejora el rendimiento físico y reduce la fatiga. Entre sus vitaminas, se destaca el ácido fólico, protegiendo células sanas y regulando la hipertensión; el potasio que ayuda a la circulación de la sangre, y el hierro, que ayuda a tratar anemias.

#### **ALCACHOFA DE GRANADA**

Hortaliza con innumerables propiedades entre ellas depurativas y digestivas facilitando la eliminación de toxinas, ayuda al buen funcionamiento del hígado y ejerce una acción reguladora sobre el riñón. Aporta muchos minerales y vitaminas como el potasio, el sodio, calcio y vitamina A.

#### **ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR**

Esta verdura alargada, característica por su intenso sabor, es pura fibra lo cual ayuda a liberar las toxinas de nuestro organismo.

Puede ser mucho más eficaz que cualquier tratamiento de belleza, esto se debe a que aporta muchos antioxidantes que tienen la capacidad de neutralizar los efectos de los radicales libres.

Seasonal and local  
products are the soul  
of Palmito.



Enjoy the nostalgia  
for modern classic dishes  
of Mediterranean  
cuisine that will remind  
you of a holiday  
of yesteryear.



## A Harvest of Our Land

- Organic salad..... 12.-
- Green veggies and kale salad with honey mustard dressing, peanuts and sesame seeds..... 12.-
- Yellow beetroot salad with tender leaves and sour cream..... 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.-
- Grilled veggies “Escalivada” style..... 12.-
- Potato salad with quail egg, Extra Virgin Olive Oil mayonnaise and tuna belly..... 14.-

## A Moment to Share

- Porra de Antequera with snowflakes of payoyo cheese..... 10.-
- Traditional Ajoblanco with picual olive oil..... 10.-
- Beetroot tartare with snowflakes of Idiazábal cheese and green apple ice cream..... 14.-
- Seabass tartare with sour apple and peas puree..... 22.-
- “Tiradito” from the catch of the day..... 24.-
- Carpaccio of red shrimp with mustard, turmeric emulsion, fresh coriander and lime..... 26.-
- Veal carpaccio with pickles, dressings and old style mustard mayonnaise..... 22.-

## An Ode to the Usuals

- Vegetable risotto..... 16.-
- Seafood rice..... 24.-
- Cuttlefish rice with baby broad beans..... 24.-
- Tagliatelle with deep red crab and sage leaves..... 22.-
- Our traditional carbonara..... 18.-



## A Stroll Along the Coast

••• Marinated dogfish.....	14.-
••• Fried squid Andalusian style .....	16.-
Low temperature grilled octopus on potatoes with sheep's milk foam and paprika .....	20.-
Grilled sea bass with chimichurri.....	26.-
••• Grilled fish – the catch of the day.....	m.p.

## A Roam Around the Farm

• Red pepper yakitori with tofu and our sesame sauce.....	12.-
Free-range chicken yakitori with sesame and chives sauce.....	16.-
••• Chicken Milanese prepared in clarified butter served with dressed lettuce..... and a side of French fries	18.-
••• Grilled beef sirloin and topinambur creamy sauce.....	26.-

## A Good Note to the End on

•• 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.-





At Palmito we aim for a flavour and health balance. That's why we always use some of these wonders of our land.

#### **OLIVE OIL FROM MALAGA**

This product so appraised has countless benefits such as, it is a natural anti-inflammatory that helps reduce bad cholesterol levels, improves circulation and favours digestive function. Due to its high vitamin E content and antioxidant power, it is a perfect natural cosmetic, moisturising and toning the skin and delaying skin ageing.

#### **POTATO FROM CORDOBA**

A versatile ingredient that everyone likes. A great source of energy due to its carbohydrate content and several minerals and vitamins that help to combat oxidation, prevent cardiovascular diseases and reduce blood pressure. It also strengthens the immune system and helps to control sugar levels.

#### **RAISINS FROM MALAGA**

A product whose cultivation has influenced the culture of the people of Malaga for more than three centuries. It is considered a superfood because of its great contributions to health, improving physical performance and reducing fatigue.

Its vitamins include folic acid, which protects healthy cells and regulates hypertension, potassium, blood circulation and iron, which helps treat anaemia.

#### **ARTICHOKE FROM GRANADA**

Vegetable with innumerable properties, among them depurative and digestive, facilitating the elimination of toxins, helping the liver to function properly and has a regulating action on the kidneys. It provides many minerals and vitamins such as potassium, sodium, calcium and vitamin A.

#### **ASPARAGUS FROM HUETOR TAJAR**

This long vegetable, characteristic for its intense flavour, is pure fibre which helps to release toxins from the body.

It can be much more effective than any beauty treatment because it provides many antioxidants that can neutralise the effects of free radicals.