





TODOS LOS PRODUCTOS SE ELABORAN EN UN ÁREA DONDE HAY ALÉRGENOS. PARA AQUELLOS CON ALERGIAS, INTOLERANCIAS O REQUISITOS DIETÉTICOS QUE DESEEN INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES UTILIZADOS, LE SOLICITAMOS QUE CONSULTE A UN MIEMBRO DEL EQUIPO.

All produce is prepared in an area where allergens are present. For those with allergies, intolerances, and special dietary requirements who may wish to know about the ingredients used, please ask a one of our team members.

ENTRANTES STARTERS

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL
CON VENTRESCA DE ATÚN • **14**
Traditional Spanish potato salad with tuna belly

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA • **15**
100% acorn-fed Iberian ham croquettes

MEJILLONES CON BISQUÉ DE MARISCO
CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS • **20**
Mussels in bisqué sauce, over fried potatoes and egg

CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA
CON ALIOLI NEGRO Y LIMA ASADA • **24**
Andalusian-style fried calamari with black aioli
and roasted lime

LANGOSTINOS PIL-PIL • **24**
King prawns in pil-pil sauce

CEVICHE DE CORVINA CON AJÍ AMARILLO
Y LECHE DE TIGRE • **24**
Corvina ceviche with yellow chili and “leche de tigre”

TARTAR DE ATÚN ROJO CON KIMCHI Y YEMA, HUEVAS
DE TRUCHA, EMULSIÓN DE YUZU Y CEBOLLITAS • **30**
Bluefin tuna tartare with kimchi, egg yolk,
yuzu emulsion, trout roe and shallots

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA DEHESA DE LOS
MONTEROS, TOMATE RALLADO Y PAN CRISTAL • **32**
100% acorn-fed Iberian ham from Dehesa de Los
Monteros, grated tomato and crackers

O PLATO VEGANO · Vegan Dishes

◇ PLATO VEGETARIANO · Vegetarian Dishes

VERDURAS Y ENSALADAS VEGETABLES AND SALADS

O GAZPACHO ANDALUZ TRADICIONAL DE TOMATE
CON CRUDITÉS • **12**
Traditional Andalusian tomato gazpacho with crudités

AJO VERDE DE PISTACHO CON VIEIRAS A LA PLANCHA,
MELÓN ENCURTIDO Y HUEVAS DE TRUCHA • **22**
Pistachio “ajo verde” cold soup with seared scallops,
pickled melon, and trout roe

O BRÓCOLI ASADO CON CREMA DE REMOLACHA,
CHALOTAS ENCURTIDAS Y NARANJA FRESCA • **16**
Roasted broccoli with beetroot cream, pickled shallots
and fresh orange

BERENJENA ASADAS CON GLASEADO DE CEBOLLA Y SETAS,
FLORES Y CREMA DE AVELLANAS Y MISO • **16**
Roasted aubergine with onion and mushroom glaze,
edible flowers, and hazelnut-miso cream

O VERDURAS SALTEADAS
SOBRE CREMA DE COL LOMBARDA ASADA • **16**
Sautéed vegetables on roasted red cabbage cream

O ENSALADA DE TOMATE CHERRY CON ALIÑO DE GRANADA,
QUESO FETA Y PARMESANO • **18**
Cherry tomato salad with pomegranate dressing,
feta and Parmesan cheese

ENSALADA DE PATO CONFITADO CON HIGOS SECOS,
NUECES CARAMELIZADAS, QUESO DE CABRA
Y SALSA DE PERA AL HORNO • **19**
Confit duck salad with dried figs, caramelized walnuts,
goat cheese and baked pear sauce

◇ ENSALADA DE PASTA CON PESTO DE TOMATES SECOS,
ACEITUNA KALAMATA Y STRACCIATELA AHUMADA • **19**
Pasta salad with sun-dried tomato pesto, Kalamata olives,
and smoked stracciatella

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

LOMO DE BACALAO CON SU BRANDADA Y AJO REFRITO
CON MILHOJAS DE PATATA • **32**
Confit cod brandade with fried garlic and potato mille-feuille

LUBINA A LA SAL (MIN 2 PERS.) • **36 pp**
Salt-crusted seabass (min. 2 people)

GAMBAS ROJAS A LA BRASA • **38**
Grilled red prawns

PARGO A LA BRASA CON CREMA DE MAÍZ Y CHALOTA,
HINOJO ASADO Y CALDO DE AZAFRÁN Y NARANJA • **32**
Grilled red porgy with corn and shallot cream,
roasted fennel, and saffron-orange broth

DORADA ENTER FRITA CON SALSAS TÁRTARA Y LIMA • **45**
Crispy whole sea bream with tartar sauce and lime

CARNES MEATS

MILANESA DE POLLO CON HUEVO TRUFADO A BAJA
TEMPERATURA • **26**
Breaded chicken “milanaise” with truffled poached egg

CARILLERA DE VACA Y REDUCCIÓN DE SU JUGO
Y PURÉ DE BONIATO • **32**
Beef cheek with jus and mashed sweet potatoes

PRESA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA CON CHIMICHURRI
CON DUXELLE DE CHAMPIÑÓN Y FRUTOS SECOS • **32**
Grilled Iberian pork “presa” with chimichurri,
mushroom duxelles, and nut crumble

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA CON SALSAS STROGONOFF
Y PURÉ DE PATATA TRUFADA • **34**
Beef sirloin steak with Stroganoff sauce
and truffle mashed potatoes

ENTRECOT A LA BRASA
CON MINI PATATAS SALTEADAS AL ROMERO • **40**
Grilled beef entrecôte with rosemary baby potatoes



ACOMPAÑAMIENTOS SIDE DISHES

O PATATAS FRITAS • **6**
French fries

O PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS • **6**
Confit “piquillo” peppers

O BROTES DE LECHUGA ALIÑADOS • **6**
Lettuce sprouts with dressing

◇ PURÉ DE PATATA TRUFADO • **6**
Truffled mashed potatoes

O VERDURAS SALTEADAS • **9**
Sautéed vegetables



O PLATO VEGANO • Vegan Dishes
◇ PLATO VEGETARIANO • Vegetarian Dishes

PAELLAS

O PAELLA DE VERDURAS (MIN 2 PERS.) • 20 PP

Vegetable paella (min 2 people)

PAELLA NEGRA CON CALAMARCITOS (MIN 2 PERS.) • 22 pp

Black paella with baby squid (min 2 people)

PAELLA DE MARISCOS (MIN 2 PERS.) • 26 pp

Seafood paella (min 2 people)

PAELLA TX (DE CHULETA DE VACA) (MIN 2 PERS.) • 32 pp

Paella with beef rib steak (min 2 people)

PAELLA DE BOGAVANTE (MIN 2 PERS.) • 38 pp

Traditional lobster paella (min 2 people)

PASTAS GOURMET GOURMET PASTAS

◇ RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACA CON SALSA DE

MANTEQUILLA Y SALVIA • 22

Ricotta and spinach ravioli with sage and butter

TAGLIATELLE A LA MARINERA • 22

Tagliatelle frutti di mare

LASAÑA DE CORDERO CON BECHAMEL GRATINADA

Y QUESO PAYOYO • 28

Lamb lasagna with bechamel au gratin
and Payoyo cheese

POSTRES DESSERTS

O PLÁTANO CARAMELIZADO CON GIANDUJA

DE CACAHUETE Y ESPUMA ESPECIADA • 10

Caramelized bananas, peanut “gianduja” and spiced foam

◇ PAVLOVA DE HIBISCUS Y QUESO MASCARPONE • 12

Hibiscus Pavlova with mascarpone cheese

◇ MILHOJAS CON CREMA DE HIGOS SECOS

Y AVELLANA GARAPIÑADA • 10

Millefeuille with dried figs and candied hazelnuts

◇ ÉCLAIR DE CHOCOLATE

CON GANACHE INFUSIONADO DE LIMA KAFFIR Y SAL • 12

Chocolate éclair with kaffir lime infused ganache and salt

◇ TIRAMISÚ TRADICIONAL PREPARADO EN MESA • 14

Traditional tiramisu prepared at the table

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

In compliance with current health regulations, this establishment guarantees that seafood products intended for raw consumption, or those that, due to their processing, have not been heated above 60°C at the center of the product, have been frozen at -20°C for at least 24 hours.

LA ESENCIA DEL
MEDITERRÁNEO ES
EL ALMA DE PALMITO



*THE ESSENCE OF THE
MEDITERRANEAN IS
THE SOUL OF PALMITO*