



ENTRANTES STARTERS

ENSALADILLA RUSA TRADICIONAL CON ATÚN ESCABECHADO • 16

Traditional Spanish Olivier potato salad with marinated tuna in escabeche

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA • 15

Iberian acorn-fed ham croquette

CROQUETAS DE GAMBA Y JENGIBRE • 15

Prawn and ginger croquettes

CALAMARES A LA ANDALUZA CON ESPUMA DE ALIOLI NEGRO Y LIMA ASADA • 24

Andalusian-style fried squid with black garlic aioli foam and roasted lime

HUEVOS ROTOS CON TARTAR DE ATÚN ROJO, BONIATO Y MAYONESA TRUFADA • 24

Fried egg with bluefin tuna tartare, sweet potato and truffled mayonnaise

LANGOSTINOS AL PILPIL AMONTILLADOS SOBRE PIMIENTOS DEL PIQUILLO • 26

Prawns in amontillado pilpil sauce over piquillo peppers

CARPACCIO DE CARABINERO, HELADO DE PIPARRA, MAYONESA CÍTRICA Y OXALIS • 30

Scarlet prawn carpaccio, "piparra" pepper ice cream, citrus mayonnaise and oxalis

CORVINA ESCABECHADA CON LECHE DE TIGRE • 24

Marinated meagre with "leche de tigre"

ANCHOAS 00 SOBRE BRIOCHE CON MANTEQUILLA Y MASCARPONE DE PIMIENTO MORRÓN (3 UND | POR PIEZA) • 24 | 9 00 anchovies on buttery brioche bread and red pepper mascarpone (3 pcs | per piece)

JAMÓN IBÉRICO MONTARAZ 100% BELLOTA, TOMATE RALLADO Y PAN CRISTAL • 32

100% acorn-fed Montaraz Iberian ham, grated tomato and cristal bread

OSTRA FRANCESA FINE DE CLAIRE N°2 (5 UND | POR PIEZA) • 28 | 7

Fresh oyster Fine de Claire N°2 (5 pcs | per piece)

CAVIAR AMUR BELUGA 10GR, TOSTA DE CROISSANT Y MANTEQUILLA AHUMADA • 32

Amur Beluga caviar (10g), croissant toast and smoked butter

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.



VERDURAS Y ENSALADAS VEGETABLES AND SALADS

O GAZPACHO DE TOMATE AMARILLO Y PIPIRRANA MALAGUEÑA • 12

Yellow tomato gazpacho with Málaga-style pipirrana salad

O BRÓCOLI ASADO CON CREMA DE REMOLACHA, CHALOTAS ENCURTIDAS Y NARANJA FRESCA • 16

Roasted broccoli with beetroot cream, pickled shallots and fresh orange

O VERDURAS CONFITADAS SOBRE CREMA DE COL LOMBARDA ASADA, CREMA DE GUI SANTES Y DEMI GLACE DE CEBOLLA Y MISO • 15

Confit vegetables on a bed of roasted red cabbage, pea purée and onion-miso demi-glace

O BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA, MISO Y SAL EN ESCAMA • 16

Fried aubergines with sugar cane honey, miso and sea salt flakes

◇ ENSALADA DE TOMATE CHERRY CON ALIÑO DE GRANADA, QUESO FETA Y PARMESANO • 19

Cherry tomato salad with pomegranate dressing, feta cheese and parmesan

ENSALADA DE PATO CONFITADO CON HIGOS SECOS, NUECES CARAMELIZADOS, QUESO DE CABRA Y SALSA DE PERA AL HORNO • 21

Confit duck salad with dried figs, candied walnuts, goat cheese and roasted pear dressing

ENSALADA DE LANGOSTINO Y NARANJA CON PASTA CRUJIENTE, ALMENDRA FILETEADA Y ADEREZO DE PONZU Y SÉSAMO • 22

Prawn and orange salad with crispy pasta, sliced almonds and ponzu-sesame dressing

O PLATO VEGANO • Vegan Dishes

◇ PLATO VEGETARIANO • Vegetarian Dishes

PESCADOS Y MARISCOS FISH AND SEAFOOD

BACALAO FRITO CON ESPUMA Y CHIPS DE PUERRO CON NOTAS DE AJO ASADO • **32**
Fried cod with foam, crispy leek chips and roasted garlic notes

LOMO DE PARGO ENCEBOLLADO CON PISTO RÚSTICO • **32**
Red snapper loin with slow-cooked onions and rustic ratatouille

PULPO A LA BRASA CON PATATAS RISOLADAS, CHIMICHURRI DE TOMATE SECO Y SALSA BRAVA • **28**
Chargrilled octopus with roasted potatoes, dry tomato chimichurri and spicy brava sauce

LUBINA A LA SAL (PARA 2 PERSONAS) • **36 pp**
Salt-baked sea bass (for 2 people)

CARNES MEATS

MILANESA DE POLLO CON HUEVO TRUFADO A BAJA TEMPERATURA • **26**
Chicken Milanese with low-temperature truffled egg

CARRILLERA DE VACA, ESTOFADA AL GENEROSO CON PURÉ DE TUBÉRCULOS • **30**
Beef cheek braised in fortified wine with root vegetable purée

SOLOMILLO A LA BRASA CON REDUCCIÓN DE SU JUGO TRUFADO, PURÉ DE PATATA Y CHALOTAS • **36**
Grilled beef tenderloin with truffled jus reduction, mashed potatoes and shallots

SECRETO IBÉRICO CON PATATA RUSTIDA, PIMIENTOS DE PADRÓN Y SALSA FRESCA DE SHISO • **30**
Iberian pork secreto with roasted potatoes, Padrón peppers and fresh shiso sauce

ENTRECOT DE VACA (400GR) CON PATATAS RISOLADAS CON ESPECIAS DE PROVENZA • **40**
Beef entrecôte (400g) with rissole potatoes and Provençal herbs

PAELLAS PAELLAS

PAELLA DEL SENYORET (MIN 2 PERS.) • **28 pp**
“Senyoret” paella (seafood, peeled) (min 2 people)

O PAELLA DE LA HUERTA (MIN 2 PERS.) • **18 pp**
Vegetable paella (min 2 people)

PAELLA DE POLLO Y CONEJO (MIN 2 PERS.) • **24 pp**
Chicken and rabbit paella (min 2 people)

PAELLA DE PATO Y FOIE MI-CUIT (MIN 2 PERS.) • **30 pp**
Duck and foie mi-cuit paella (min 2 people)

PAELLA DE CHULETILLAS DE CORDERO (MIN 2 PERS.) • **28 pp**
Grilled lamb chops paella (min 2 people)

FIDEUA NEGRA CON CALAMARCITOS (MIN 2 PERS.) • **21 pp**
Black fideuà with baby squid (min 2 people)

PASTAS GOURMET GOURMET PASTAS

RAVIOLI DE RICOTA Y ESPINACAS CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA • **22**
Ricotta and spinach ravioli with tomato and basil sauce

LASAÑA DE RAGÚ DE TERNERA Y QUESO PAYOYO GRATINADO • **28**
Beef ragout lasagna and Payoyo cheese gratin

TAGLIATELLE A LA MARINERA • **24**
Tagliatelle marinara



ACOMPAÑAMIENTOS SIDE DISHES

PATATAS FRITAS • **6**
French fries

PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS • **6**
Confit piquillo peppers

BROTOS DE LECHUGA ALIÑADOS • **6**
Dressed lettuce shoots

VERDURAS SALTEADAS • **9**
Sautéed vegetables

PURÉ DE PATATAS • **6**
Mashed potatoes



POSTRES DESSERTS

O CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO, ALGARROBA Y AVELLANA CON ESFERAS DE ACEITE DE OLIVA • **12**
Dark chocolate, carob and hazelnut crèmeux with olive oil spheres

BABÀ CON CREMA DE NARANJA GRATINADA Y AZAHAR • **12**
Babà with gratinated orange cream and orange blossom essence

PAVLOVA DE MANGO, FRUTA DE LA PASIÓN Y CHOCOLATE BLANCO • **12**
Mango, passion fruit and white chocolate pavlova

MILHOJAS CON CREMA DE QUESO, FRAMBUESA Y HELADO DE MASCARPONE • **12**
Mille-feuille with cream cheese, raspberry and mascarpone ice cream

ÉCLAIR DE CHOCOLATE CON GANACHE INFUSIONADO DE LIMA KAFFIR Y SAL EN ESCAMA • **12**
Chocolate éclair with kaffir lime-infused ganache and sea salt flakes

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

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