



EL PALACIO

RESTAURANTE



ENTRANTES - STARTERS

Tabla de ibéricos con pan y tomate <i>Iberian cold sausages selection with bread slices with tomato</i>	15,00 €	●
Croquetas caseras de jamón con alioli suave de manzana <i>Ham croquettes with mild apple alioli</i>	9,00 €	●●●●
Terrina de foie con compotas dulces y tostas <i>Foie gras terrine with sweet jams and bread</i>	13,00 €	●●
Ensalada de queso de cabra con sésamo crujiente, manzana y pistacho <i>Goat cheese salad with crunchy sesam, apple and pistachios</i>	9,00 €	●●●
Crema de calabaza con vieira asada y aceite de lima y jengibre <i>Pumpkin puree with roasted scallop and lime ginger oil</i>	9,50 €	●
Raviolis de trufa con salsa de hongos <i>Truffle ravioli with mushroom sauce and bacon</i>	12,00 €	●●●●
Cazuelita de huevos rotos con pimientos de Gernika <i>Scrambled eggs with Gernika green peppers</i>	10,00 €	●
Parrillada de verduras con cremoso de romesco <i>Grilled vegetables with creamy romesco sauce</i>	9,00 €	●●
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y mezclum de ensaladas <i>Beef carpaccio with parmesan flakes and mesclun</i>	10,00 €	●●
Tataki de atún con cebolla en texturas <i>Tuna tataki with onion in textures</i>	14,00 €	●●●●

PESCADOS - FISH

Suprema de salmón a la plancha con wok de verduras y almendras al sésamo <i>Grilled salmon suprême with vegetables wok and almonds with sesame</i>	15,00 €	●●●●●
Lomo de merluza con cigala sobre caldereta <i>Hake and Norway lobster above special broth</i>	19,00 €	●●●●
Bacalao con cremoso de alcachofa ahumada, boniato asado y tirabeques salteados <i>Cod with smoked artichoke cream, roasted sweet potato and mange-touts</i>	14,00 €	●●
Rodaballo al horno con su refrito a la bilbaína <i>Baked turbot with Bilbao style sautee</i>	19,50 €	●●

CARNES - MEAT

Solomillo de ternera con parmentier de patata trufada y chalotas al Oporto <i>Sirloin beef steak with truffle potato mash and Porto shallots</i>	21,00 €	●●
Texturas de pato y pera con salsa Hoisin <i>Duck and pear textures with Hoisin sauce</i>	15,00 €	●●●●●
Baldosa de rabo de buey con escalopines de foie, salsa de vino tinto y cremoso de patata violeta <i>Oxtail piece with foie fillet, red wine sauce and violet potato creamy</i>	14,00 €	●●
Entrecot de Ternera con salsa de pimienta, patatas y pimientos de Gernika <i>Rib eye beef steak with pepper sauce, potatoes and Gernika peppers</i>	18,00 €	●

POSTRES - DESSERTS

Ensalada de frutas con sorbete de mandarina <i>Fruit salad with mandarin sorbet</i>	5,00 €	●
Sopa de mango y vainilla con sorbete de mojito <i>Mango and vanilla soup with mojito sorbet</i>	5,50 €	●
Tabla de quesos con membrillo <i>Cheese selection with quince preserve</i>	7,00 €	●●
Cheesecake "El Palacio" <i>Cheesecake "El Palacio"</i>	6,00 €	●●●●
Cuajada de la casa con agar de miel <i>Homemade curd with honey agar</i>	6,00 €	●●●
Pecado de chocolate <i>Chocolate cake</i>	6,00 €	●●●●
Bocado de chocolate blanco y lima con frutos rojos <i>White chocolate and lime morsel with red fruits</i>	6,50 €	●●●

Precios con el 10% IVA incluido / 10% VAT included

● Crustáceos / Crustaceans	● Soja / Soya
● Frutos de cascara / Nut	● Sulfitos y SO₂ / Sulphites and SO₂
● Gluten / Gluten	● Mostaza / Mustard
● Moluscos / Molluscs	● Apio / Celery
● Pescado / Fish	● Lácteos / Milk
● Granos de sésamo / Sesame	● Huevos / Eggs