

menu



PALOMEQUE

TOASTS

- 1 Bellota-Schinken vom Ibérico-Schwein.....
- 2 Camembert mit Tomatenkonfitüre.....
- 3 Kabeljau in Olivenöl.....
- 4 Räucherlachs.....
- 5 Mousse von der Gans mit Entenschinken.....
- 6 Anchovis aus Santander in Olivenöl.....
- 7 Anchovis und baskische Paprikas auf Toast.....
- 8 Scheiben von der Gänseleber mit Entenschinken.....
- 9 Frischkäse mit Heidelbeerkonfitüre.....

HAUSGEMACHTE KROKETTEN

- 10 Krokettten mit Iberico-Schinken.....
- 11 Krokettten mit Steinpilzen.....
- 12 Verscheidene Mini-Krokettten.....

PALOMEQUE

S P E Z I A L I T Ä T E N

- 13 Iberischer Bellota-Schinken "Joselito" auf Tomatentoast.....
14 Schinken aus Teruel auf Tomatentoast.....
15 Verschiedene luftgetrocknete Schinken, Lende vom
Iberico-Schwein und Schafskäse auf Tomatentoast.....
16 Gepökelte Schweinelende.....
17 Radiquero-Käse (aus Ziegenmilch, gereift).....
18 Villanúa-Käse (aus Schafsmilch, in Salzlake).....
19 Käse aus Gavas (Weichkäse aus Schafsmilch).....
20 Reichhaltige Käseplatte.....
21 Gehobelte Entenleber.....
22 Palomeque-Teller (Räucherlachs, mariniert Kabeljau,
gehobelte Gänseleber, Ibérico-Schinken und verschiedene
Mini-Kroketten).....
23 Anchovis aus dem Golf von Biscaya mit Eis und Zitrone
24 Bauchfleisch von weißem Guetaria-Thunfisch mit
gebratenen Babyzwiebeln und gerösteten Paprikaschoten.....
25 Tomatensalat mit Frischkäse.....
26 Salat aus Tintenfischen und Seetang.....
27 Fächer vom Entenschinken mit gehobelte Entenleber auf
einem Salatbett mit Himmbeer-Vinaigrette.....
28 Thunfisch mit Babyzwiebeln in Balsamico.....
29 Salat mit Ziegenkäse, Pedro-Ximenez-Vinaigrette und
Tomatenkonfitüre.....
30 Carpaccio von Tomaten, Garnelen und Ibérico-Schinken
31 Grüner Spargel vom Grill.....
32 Kartoffeln "Palomeque" (mit Entenschinken und gehobelte
Gänseleber).....
33 Spanische Wurst aus Graus mit Wildpilzen.....

PALOMEQUE

S P E Z I A L I T Ä T E N

- 34 Schweinswürstchen aus Navarra.....
- 35 Bratkartoffeln mit pikanter Sauce.....
- 36 Babybohnen mit Spargel und Schinken, in der Pfanne geröstet.....
- 37 Camembert mit Schweinswürstchen aus Navarra.....
- 38 Spiegeleier mit Gänseleber und Ibérico-Schinken.....
- 39 Spiegelei mit Schweinswürstchen aus Navarra und grüner Paprika.....
- 40 Spiegelei mit Shiitakepilzen und Gänseleber.....
- 41 Grüner Teller (Artischocken, Böhnchen, grüner Spargel und Scheiben von der Gänseleber).....
- 42 Shiitakepilze vom Grill mit Scheiben von der Gänseleber..
- 43 Carpaccio vom Rinderfilet mit Schafskäse.....
- 44 Steak tartar mit Cavaldos (225 g).....
- 45 Rinderfiletspitzen mit Knoblauch (225g).....
- 46 Koteletts vom Aragón-Lamm mit grünem Spargel.....
- 47 Rinderfilet mit Roquefortsauce (225 g).....
- 48 T-Bone-Steak mit Maldon-Salz (700 g ohne Knochen).....
- 49 Segovia-Spanferkel, in zwei Stufen gebraten (bei Niedrigtemperatur und im Ofen gebräunt).....
- 50 Spanferkel-Cochifrito.....
- 51 Carpaccio vom marinierter Kabeljau.....
- 52 Räucherlachsplatte.....
- 53 Frischer Tintenfisch vom Grill.....
- 54 Kabeljau mit Muscheln in Salasa verde.....
- 55 Tartar vom Roten Thunfisch.....
- 56 Tataki oder Sashimi vom Roten Thunfisch.....
- 57 Jakobsmuscheln.....

D E S S E R T S

- 58 Auswahl von hausgemachten Desserts mit Orangen-Muskateller (pro Person).....
- 59 Warmer Ziegekäse mit Tomatenkonfitüre und Mistela (Süßwein).....
- 60 Frischkäse mit Tomatenkonfitüre und Honig.....
- 61 Hausgemachter Pudding mit Früchten.....
- 62 Joghurt mit Honig.....
- 63 Hausgemachte Crème caramel mit Sahne.....
- 64 Hausgemachter Pudding mit Früchten.....
- 65 Zitronensorbet mit Sekt.....
- 66 Mandarinensorbet mit Wodka.....
- 67 Ananassorbet mit Rum.....
- 68 Mojito-Sorbet.....
- 69 Basilikumeis mit Tomatenkonfitüre.....
- 70 Tiramisu-Eis in Pedro Ximénez.....
- 71 Frozen Yogurt mit Waldfrüchten.....
- 72 Eis aus Idiazabal-Käse mit Honig.....
- 73 Hausgemachter Schokoladenkuchen.....
- 74 Mandelcremetorte.....
- 75 Trüffel mit Sahne.....
- 76 Schokoladen-Coulant mit Mandarinensorbet und Joghurtcreme.....

PALOMEQUE