

MENU



PALOMEQUE

吐 司

- 1 伊比利亚腌制火腿（橡实饲喂）
- 2 卡门培尔奶酪和番茄酱.....
- 3 橄榄油浸腌制鳕鱼.....
- 4 熏鲑鱼.....
- 5 鹅肝慕斯和鸭肉“火腿”.....
- 6 橄榄油浸桑坦德凤尾鱼.....
- 7 凤尾鱼和巴斯克辣椒盖现烤土司.....
- 8 薄切肥肝和鸭肉“火腿”.....
- 9 西索鲜奶酪和蓝莓酱.....

自 制 西 式 油 炸 丸 子

- 10 伊比利亚腌制火腿炸丸子.....
- 11 牛肝菌炸丸子.....
- 12 迷你炸丸子.....

PALOMEQUE

特色菜

- 13 “Joselito”伊比利亚腌制火腿（橡实饲喂）配碎番茄盖吐司.....
14 特鲁埃尔火腿 DO（原产地名称保护）配碎番茄盖吐司.....
15 伊比利亚腌制火腿，伊比利亚猪腰肉和维亚努阿绵羊奶酪配碎番茄盖吐司.....
16 腌制猪腰肉.....
17 拉蒂科罗奶酪（山羊奶奶酪，已成熟）
18 维亚努阿奶酪（绵羊奶奶酪，熏制）
19 加瓦斯奶酪（软奶酪，生鲜绵羊奶制）
20 奶酪拼盘.....
21 薄切鸭肥肝.....
22 帕洛梅克小吃拼盘（熏制鲑鱼，腌渍鳕鱼，薄切肥肝，“Joselito”伊比利亚腌制火腿和迷你油炸丸子）
23 比斯开湾盐水凤尾鱼，加碎冰和柠檬.....
24 吉塔里亚白金枪鱼腹配炸小洋葱和烘烤辣椒.....
25 番茄沙拉配西索鲜奶酪.....
26 乌贼和海藻沙拉.....
27 生菜托鸭肉“火腿”和薄切肥肝，洒覆盆子醋.....
28 摩德纳葡萄香醋拌小洋葱和白金枪鱼.....
29 山羊奶酪沙拉配佩德罗·希梅内斯油醋汁和番茄酱.....
30 番茄，大虾和伊比利亚腌制火腿生切片.....
31 串烤野生绿芦笋.....
32 帕洛米克炸薯条（配腌制鸭肉“火腿”和薄切肥肝）
33 格劳斯朗格尼扎香肠配野生蘑菇.....

特色菜

34 纳瓦拉香肠.....
35 炸土豆配辣酱.....
36 火腿和野生绿芦笋清炒小豆.....
37 卡门培尔奶酪拌纳瓦拉香肠.....
38 潢心煎蛋配肥肝或伊比利亚火腿（或两者兼有）.....
39 潢心煎蛋配纳瓦拉香肠和青椒.....
40 潢心煎蛋配香菇和肥肝.....
41 绿色拼盘（洋蓟，小豆，野生绿芦笋和薄切肥肝）.....
42 炙烤香菇配薄切肥肝.....
43 牛柳生切配熏制绵羊奶酪片
44 卡尔瓦多斯浸鞑靼牛肉（225克）
45 大蒜牛柳方（225克）
46 阿拉贡PGI羔羊肉饼配野生绿芦笋.....
47 洛克福羊乳干酪酱调味牛柳（225克）
48 马尔登盐调味T骨牛排（700克，不含骨）
49 二段式烤塞哥维亚乳猪（1低温，2烤箱中烤成褐色）
50 塞哥维亚乳猪炸物拼盘.....
51 腌鳕鱼生切.....
52 熏鲑鱼.....
53 炙烤鲜乌贼.....
54 “Guiraldo” 奥利奥风格鳕鱼配青萨尔萨辣酱蛤蚌.....
55 “Balfegó”红金枪鱼生.....
56 半烤“Balfegó”红金枪鱼或日式鱼生.....
57 朝圣贻贝.....

甜 品

58	自制甜品组合配moscatel de Anayón葡萄酒（每人）
59	热山羊奶酪配番茄酱和妙思乐（甜葡萄酒）
60	西索鲜奶酪配番茄酱和蜂蜜
61	自制蛋奶冻
62	蜂蜜凝乳
63	自制焦糖布丁配奶油
64	自制水果布丁
65	卡瓦柠檬雪葩
66	伏特加柑橘雪葩
67	甘蔗朗姆酒菠萝雪葩
68	莫吉托雪葩
69	罗勒冰淇淋配番茄酱
70	佩德罗·希梅内斯提拉米苏冰淇淋
71	林果冻酸奶
72	蜂蜜伊迪阿扎巴尔奶酪冰淇淋
73	自制巧克力蛋糕
74	俄罗斯蛋糕
75	奶油松露
76	巧克力熔岩蛋糕配柑橘雪葩和酸奶奶油

PALOMEQUE