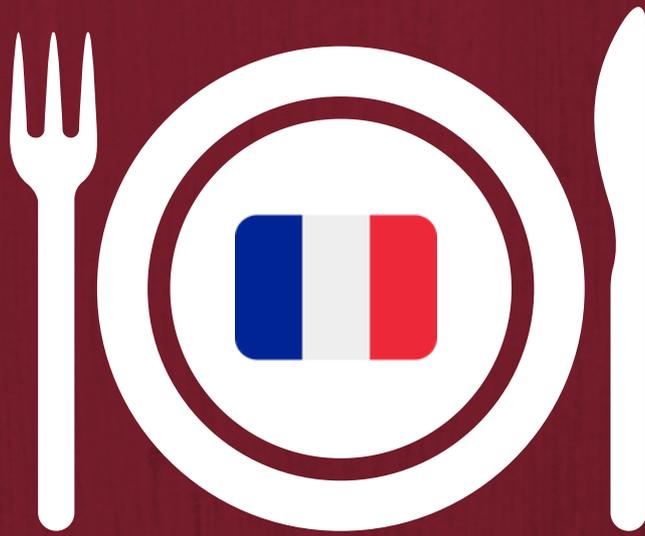


MENU



PALOMEQUE

TOASTS

- 1 Jambon ibérique de bellota.....
- 2 Camembert et confiture de tomates.....
- 3 Morue marinée, huile d'olive.....
- 4 Saumon fumé.....
- 5 Mousse d'oie et jambon de magret de canard.....
- 6 Anchois de Santander à l'huile d'olive.....
- 7 Toast anchois en saumure et piments d'Ibarra.....
- 8 Copeaux de foie gras et jambon de magret de canard.....
- 9 Fromage frais de Sieso et confiture de myrtilles.....

CROQUETTES MAISON

- 10 Croquette au jambon ibérique.....
- 11 Croquette au cèpe.....
- 12 Assortiment de mini-croquettes.....

PALOMEQUE

SPÉCIALITÉS

- 13 Jambon ibérique de bellota "Joselito" (accompagné de pain grillé frotté à la tomate).....
- 14 Jambon de Teruel AOC (accompagné de pain grillé frotté à la tomate).....
- 15 Assortiment de jambon ibérique, lomo ibérique et fromage de brebis de Villanúa (avec pain grillé et tomate)....
- 16 Lomo ibérique.....
- 17 Queso de Radiquero (chèvre, affiné).....
- 18 Fromage de Villanúa (au lait cru de brebis, sec).....
- 19 Fromage de Gavás (au lait cru de brebis, pâte molle).....
- 20 Assortiment de fromages.....
- 21 Copeaux de foie gras de canard.....
- 22 Délices du Palomeque (saumon fumé, morue marinée, copeaux de foie gras, jambon ibérique "Joselito" et assortiment de mini croquettes).....
- 23 Anchois en saumure du golfe de Gascogne, glace pilée et citron.....
- 24 Ventrèche de thon de Guetaria, petits oignons frits et poivrons grillés.....
- 25 Salade de tomates et fromage frais de Sieso.....
- 26 Salade de petits calmars aux algues.....
- 27 Éventail de jambon de magret de canard et copeaux de foie gras sur un lit de laitues à la vinaigrette de framboise..
- 28 Méli-mélo de thon et petits oignons au vinaigre de Modène.....
- 29 Salade de chèvre à la vinaigrette de Pedro Ximenez et confiture de tomates.....
- 30 Carpaccio de tomates aux crevettes et jambon ibérique..
- 31 Bouquet d'asperges vertes au grill.....
- 32 Pommes de terre "Palomeque" (chips surmontées de jambon de magret de canard et de copeaux de foies gras)....
- 33 Saucisse de Graus aux champignons "Familia Melsa".....

SPÉCIALITÉS

34 Chistorra de Navarre.....
35 Patatas bravas.....
36 Sauté de jeunes fèves, jambon et asperges vertes.....
37 Œufs brouillés au camembert et chistorra.....
38 Œufs étoilés avec jambon ibérique ou foie (ou les deux)
39 Œufs étoilés avec saucisse de Navarre et poivrons verts.....
40 Œufs étoilés avec champignons "shitake" et foie gras.....
41 Assiette verte de fèves, artichauts et asperges vertes et copeaux de foie gras de canard.....
42 "Shitake" à la plancha et copeaux de foie gras.....
43 Carpaccio de bœuf et ses fines de tranches de fromage de Zamora sec.....
44 Steak tataré en arôme de Calvados (225 g).....
45 Dés de filet de bœuf sauce al ajillo (225 g).....
46 Côtelettes d'agneau de lait AOC Aragón et asperges vertes.....
47 Filet de bœuf sauce Roquefort (225 g).....
48 Côte de bœuf au sel Maldon (700 g, désossée).....
49 Cochon de lait de Ségovie, rôti en deux étapes (à basse température puis doré au four).....
50 Cochon de lait de Ségovie frit.....
51 Carpaccio de morue marinée.....
52 Assiette de saumon fumé.....
53 Petits calmars à l'andalouse.....
54 Morue "Guirardo" façon orio ou aux palourdes en sauce verte.....
55 Tartare de thon rouge « Balfegó ».....
56 Tataki ou sashimi de thon rouge « Balfegó ».....
57 Pétoncles.....

DESSERTS

58 Assortiment de desserts maison accompagné de muscat d'Anayón (par pers.).....	
59 Bûchette de chèvre frais tiède à la confiture de tomates, accompagnée de mistela (vindoux).....	
60 Fromage frais de Sieso, confiture de tomates et miel.....	
61 Crèmes maison.....	
62 Caillé au miel.....	
63 Flan maison chantilly.....	
64 Pudding maison et fruits.....	
65 Sorbet citron au cava.....	
66 Sorbet mandarine à la vodka.....	
67 Sorbet ananas au rhum brun.....	
68 Sorbet mojito.....	
69 Glace au basilic et confiture de tomates.....	
70 Glace tiramisu nappée de Pedro Ximenez.....	
71 Glace au yaourt et fruits des bois.....	
72 Glace au fromage Idiazábal et miel.....	
73 Tarte maison au chocolat.....	
74 Gâteau russe.....	
75 Truffes au chocolat chantilly.....	
76 Coulant au chocolat, sorbet mandarine et crème de yaourt.....	

PALOMEQUE