

MENU



PALOMEQUE

BRUSCHETTE

- 1 Prosciutto crudo (jamón) iberico di bellota.....
- 2 Formaggio Camenbert con confettura di pomodoro.....
- 3 Baccalà marinato con olio d'oliva.....
- 4 Salmone affumicato.....
- 5 Mousse d'oca con prosciutto d'anatra.....
- 6 Acciughe di Santander in olio d'oliva.....
- 7 Crostino d'acciuga con piparras.....
- 8 Scaglie di foie con prosciutto d'anatra.....
- 9 Formaggio fresco di Sieso con confettura di mirtilli.....

CROCCHETTE CASALINGHE

- 10 Crocchetta di prosciutto iberico.....
- 11 Crocchetta di funghi.....
- 12 Piatto misto di mini-crocchette.....

PALOMEQUE

SPECIALITÀ

- 13 Prosciutto crudo (jamón) iberico de bellota "Joselito"
(accompagnato da pane tostato con pomodoro).....
- 14 Prosciutto crudo di Teruel DO (accompagnato da pane
tostato con pomodoro).....
- 15 Piatto misto di prosciutto crudo iberico, lomo iberico e
formaggio di pecora di Villanúa (accompagnato da pane
tostato con pomodoro).....
- 16 Lomo iberico.....
- 17 Formaggio di Radiquero (latte di capra semistagionato).....
- 18 Formaggio di Villanúa (latte crudo di pecora
semistagionato).....
- 19 Formaggio di Gavás (latte crudo di pecora a pasta molle)
- 20 Piatto misto di formaggi.....
- 21 Scaglie di foie d'anatra.....
- 22 Delizie Palomeque (salmone affumicato baccalà marinato
scaglie di foie, prosciutto crudo iberico "Joselito" e
minicrocchette miste).....
- 23 Acciuga in salamoia con ghiaccio tritato e limone.....
- 24 Ventresca di tonno di Guetaria con cipollina fritta e
peperoni alla brace.....
- 25 Insalata di pomodoro con formaggio frescodi Sieso.....
- 26 Insalata di calamari con alghe.....
- 27 Ventaglio di prosciutto d'anatra con scaglie di foie su letto
di lattuga alla vinaigrette di lampone.....
- 28 Nido di tonno con cipolline e aceto balsamico di Modena..
- 29 Insalata di formaggio di capra con vinaigrette di Pedro
Ximenez e confettura di pomodori.....
- 30 Carpaccio di pomodoro, gamberoni e prosciutto iberico....
- 31 Mazzetto di asparagi alla griglia.....
- 32 Patate "Palomeque" (con prosciutto d'anatra e scaglie di
foie).....
- 33 Salsiccia di Graus con funghi "Familia Melsa".....

SPECIALTIES

| | |
|----|---|
| 34 | Salsiccia di Navarra..... |
| 35 | Patate "brave" (con maionese e salsa piccante)..... |
| 36 | Fave baby saltate con prosciutto crudo e asparagi..... |
| 37 | Uova strapazzate con formaggio camembert e salsiccia.... |
| 38 | Uova "rotte" con prosciutto crudo iberico o foie (o entrambi)..... |
| 39 | Uova strapazzate consalsiccia e peperoni verdi..... |
| 40 | Uova strapazzate con funghi "shitake" e foie..... |
| 41 | Misto di verdure: carciofi, fave, asparagi e scaglie di foie. |
| 42 | Funghi shitake alla piastra con scaglie di foie..... |
| 43 | Carpaccio di vitello con scaglie di formaggio stagionato di pecora |
| 44 | Steak tartare all'aroma di calvados (225 gr)..... |
| 45 | Cubetti di filetto di vitello all'aglio (225 gr)..... |
| 46 | Costolette di agnello di Aragona IGP con asparagi..... |
| 47 | Filetto di vitello al Roquefort (225 gr)..... |
| 48 | Costata di bue con sale Maldon (700 gr senza osso)..... |
| 49 | Maialino da latte di Segovia in doppia cottura (preparato a bassa temperatura e poi rosolato in forno)..... |
| 50 | Cochifrito di maialino da latte di Segovia..... |
| 51 | Carpaccio di baccalà marinato..... |
| 52 | Piatto di salmone affumicato..... |
| 53 | Calamari all'andalusia..... |
| 54 | Baccalà "Guiraldo" allo stile Orio o con congole in salsa verde..... |
| 55 | Tartare di tonno rosso "Balfegó"..... |
| 56 | Tataky o shashimi di tonno rosso "Balfegó"..... |
| 57 | Capesante..... |

DOLCI

- 58 Misto di dolci fatti in casa con moscatel di Anayón (a pers.).....
- 59 Tronchetto di capra tiepido con confettura di pomodoro accompagnato da Mistella.....
- 60 Formaggio fresco di Sieso con confettura di pomodoro e miele.....
- 61 Natillas fatte in casa.....
- 62 Cuajada con miele.....
- 63 Creme caramel fatto in casa con panna.....
- 64 Pudding fatto in casa con frutta.....
- 65 Sorbetto di limone con spumante.....
- 66 Sorbetto di mandarino con vodka.....
- 67 Sorbetto di ananas con rum.....
- 68 Sorbetto di mojito.....
- 69 Gelato al basilico con confettura di pomodoro.....
- 70 Gelato al tiramisù bagnato con Pedro Ximénez.....
- 71 Gelato allo yogurt con frutti di bosco.....
- 72 Gelato di formaggio idiazabal con miele.....
- 73 Torta al cioccolato fatta in casa.....
- 74 Torta russa.....
- 75 Tartufi con panna.....
- 76 Coulant di cioccolato con sorbetto di mandarino e crema di yogurt.....

PALOMEQUE