

MENU



PALOMEQUE

ТОСТЫ

- 1 Иберийский хамон (желудевый откорм).....
- 2 Сыр Камамбер с конфитюром из помидоров.....
- 3 Треска, маринованная в оливковом масле.....
- 4 Копчёный лосось.....
- 5 Гусиный мусс и утиный окорок.....
- 6 Анчоусы из Сантандера в оливковом масле.....
- 7 Тост с солеными анчоусами и перцами пипарра.....
- 8 Стружка фуа гра с утиным окороком.....
- 9 Свежий сыр Сиесо и конфитюр из брусники.....

ДОМАШНИЕ КРОКЕТЫ

- 10 Крокеты с иберийским хамоном.....
- 11 Крокеты с белыми грибами.....
- 12 Ассорти мини-крокетов.....

PALOMEQUE

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

- 13 Иберийский хамон (желудевый откорм) «Хоселито» и гренки с помидором.....
- 14 Хамон НМПТ Теруэль и гренки с помидором.....
- 15 Ассорти из иберийского хамона, колбасы ломо и овечьего сыра Вильануа (с гренками с помидором).....
- 16 Иберийская колбаса ломо.....
- 17 Сыр Радикеро (козье молоко, выдержаный).....
- 18 Сыр Вильануа (сырое овчье молоко, твердый).....
- 19 Сыр Гавас (сырое овчье молоко, мягкий).....
- 20 Ассорти сыров.....
- 21 Стружка утиного фуа гра.....
- 22 Деликатесы Паломеке (копчёный лосось, маринованная треска, стружка фуа гра, иберийский хамон «Хоселито» и ассорти мини-крокетов).....
- 23 Соленые анchoусы из Кантабрии на колотом льде с лимоном.....
- 24 Брюшко белого тунца от Гетария с жареным луком и запечёнными перцами.....
- 25 Салат из помидоров со свежим сыром Сиесо.....
- 26 Салат из маленьких кальмаров и водорослей.....
- 27 Веер из утиного окорока со стружкой фуа гра на подушке из салатов с заправкой из соуса малиновый винегрет.....
- 28 Попурри из белого тунца с луковицами бэби и заправкой из бальзамического уксуса Модена.....
- 29 Салат с козьим сыром, уксусом Педро Шименес и конфитюром из помидоров.....
- 30 Карпаччо из помидоров с крупными креветками и иберийским хамоном.....
- 31 Букет из зеленой спаржи, приготовленной на гриле.....
- 32 Картофель «Паломеке» (с утиным окороком и стружкой фуа гра).....
- 33 Колбаса лонганиса Граус с грибами «Фамилия Мелса».....

PALOMEQUE

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

34	Колбаса чисторра из Наварры.....
35	Картофель бравас.....
36	Фасоль бэби обжаренная с хамоном и зеленой спаржей
37	Ассорти с сыром камамбер и колбасками чисторра.....
38	Яичница с иберийским хамоном или фуа гра (либо оба вместе).....
39	Яичница с колбасками чисторра и зеленым перцем.....
40	Яичница с грибами шиитаке и фуа гра.....
41	Зеленое ассорти: артишоки, фасоль, зеленая спаржа и стружка фуа гра.....
42	Грибы шиитаке, обжаренные на сковороде со стружкой фуа гра.....
43	Карпаччо из телячьей вырезки с тонкими ломтиками твердого овечьего сыра.....
44	Стейк тартар из телячьей вырезки с ароматом Кальвадоса (225 г).....
45	Такос из телячьей вырезки с чесноком (225 г).....
46	Ребрышки молочного ягненка (IGP Арагон) с зеленой спаржей.....
47	Телячья вырезка с соусом Рокфор (225 г).....
48	Говяжья отбивная с соусом Мальдон (700 г без кости)...
49	Молочный поросенок из Сеговии, запеченный в два приема (при низкой температуре и gratинированный в духовке).....
50	Жареный молочный поросенок (кочифрито) из Сеговии
51	Карпаччо из маринованной трески.....
52	Копчёный лосось на блюде.....
53	Маленькие морские каракатица по-андалузски.....
54	Треска «Гиральдо» в стиле Орио или с вонголе в зеленом соусе.....
55	Тартар из красного тунца «Бальфего».....
56	Татаки или сашими из красного тунца «Бальфего».....
57	Морские гребешки.....

ДЕСЕРТ

- 58 Ассорти домашних десертов с вином москатель Анайон (на человека)
- 59 Рулет из теплого козьего сыра с конфитюром из помидоров и ликёром Мистела.....
- 60 Свежий сыр Сиесо с конфитюром из помидоров и мёдом.....
- 61 Домашние натильяс.....
- 62 Мягкий творог с мёдом.....
- 63 Домашний флан со сливками.....
- 64 Домашний фруктовый пудинг.....
- 65 Лимонный сорбет с игристым вином.....
- 66 Мандариновый сорбет с водкой.....
- 67 Ананасовый сорбет с ромом из сахарного тростника.....
- 68 Сорбет из мохито.....
- 69 Базиликовое мороженное с конфитюром из помидоров.....
- 70 Мороженное тирамису с подливкой Педро Шименес.....
- 71 Йогуртовое мороженное с лесными ягодами.....
- 72 Мороженное из сыра Идиасабаль с медом.....
- 73 Домашний шоколадный торт.....
- 74 Русское пирожное.....
- 75 Трюфели со сливками.....
- 76 Шоколадный кулан с мандариновым сорбетом и кремом из йогурта.....

PALOMEQUE