

# A la carta

## ALGO PARA PICAR

- Gambas blancas al ajillo con pil-pil de ajo negro **20.50€**
- Degustación de croquetas de jamón ibérico, chipirón y queso cabrales **14€**
- Tabla de quesos españoles **21€**
- Jamón ibérico de bellota, cortado a cuchillo, tomate de rama, pan de cristal y aove **32€**
- Surtido de ibéricos: lomo, chorizo, salchichón, pan de cristal y aove **22€**

## SNACKS

- Sandwich integral vegano: aguacate, rúcula, remolacha, espinaca, tofu y "sajonesa" de lima **22€**
- Palace club sandwich: tres pisos con pollo, tomate, lechuga, huevo cocido, mayonesa y bacon **25€**
- Hamburguesa de ternera, tomate, cebolla, lechuga, queso cheddar y pepinillo **28€**
- Wrap de pavo a la plancha, espinacas, tomate, aguacate y queso tetilla **21€**

## ENTRANTES

- Foie-gras de pato, perfumado al syrah, pera, nuez de macadamia y anís estrellado **24€**
- Flores de calabacín rellenas de txangurro, infusión de verduras al azafrán **20€**
- Kobe wagyu en carpaccio con aromas de oriente, noodles, soja, wasabi y tofu **22€**
- Quínoa real, tacos de salmón ahumado, pico de gallo y aguacate **19€**
- Carabinero en ceviche sobre "arena de playa", ají limo y jugo de su coral **21€**
- Verduras a la parrilla con tofu trufado **17€**
- Spring-roll de ensaladilla rusa, mayonesa de shichimi y edamame **17€**
- Sardinas ahumadas, anacardos melosos, vinagreta de mango y cebolla roja encurtida **16€**
- Alcachofas en flor confitadas con jamón ibérico y escamas de sal **22€**

## ENSALADA

- Ensalada superfood: hojas tiernas, frutos secos y rojos, hortalizas y bayas de goji **18€**
- Ensalada César: lechuga, pollo, croutones especiados y lascas de parmesano **19€**
- Palace caprese: tomates pata negra, mozzarella, albahaca, piñones y balsámico envejecido **16€**
- Tomates de tudela, jamón ibérico, alcaparrón, champiñón nameko y frambuesas y aceite de sésamo **18€**
- Bogavante, tartar de papaya, alga wakame, pétalos de rosa, caviar de tobiko y aceite de sésamo **29€**

## SOPAS

- Crema del día, según el producto de temporada **9€**
- Sopa melosa de verduras de la huerta, queso idiazábal y piñones **10€**
- Consomé oxtail clarificado, dumplins y caviar de trufa **11€**

## ARROZ Y PASTA

- Espagueti al huevo, salsa de tomate y albahaca crujiente o salsa boloñesa **17€**
- Raviolacci de provolone con tomates secos en salsa rosa **19€**
- Arroz caldoso de bogavante y ajetes tiernos **25€**

## PESCADOS Y MARISCOS

- Merluza en caldo corto de lemon-gras y perlas del japon **29€**
- Salmón a 45º, panaché de micro-vegetales y salsa de cava **22€**
- Rapito a la parrilla con bilbaína de ajos de chinchón y patatas panaderas **32€**
- Vieiras a la plancha, arroz venere con tirabeques y mayonesa de kimuchi **31€**

## CARNES

- Asado de tira a baja temperatura, patata confitada y chile chipotle **25€**
- Suprema de ave, arroz jazmín al vapor, salsa de curry hindú y manzana asada (disponible estilo halal) **26€**
- Paletilla de cordero lechal asada de la manera tradicional, patata ratte y cebolleta **33€**
- Solomillo de cebón, foie-gras a la plancha, rosti de patata y chutney de piña **32€**
- Steak tartar, condimentados a su gusto con "show cooking" **31€**

## GUARNICIÓN EXTRA

- Ensalada de hojas verdes **5€**
- Patatas fritas, hervidas o al horno **5€**
- Arroz hervido **5€**

## POSTRES

- El jardín del chef, chocolate en mousse y helado, con crema de plátano y flores de primavera **12€**
- Oporto osborne tawny 10 años **17.50€**
- Sopa de fresas al perfume de vainilla, macedonia tropical y helado de nata **11€**
- Cava rosado anna de codorniu **18.50€**
- Crema helada de cerezas del jerte al kirsch **12€**
- Kir royal **18.50€**
- Milhojas caramelizada de frutos rojos **12€**
- Oporto noval 20 años tawny **21€**
- Banda templada de manzana en dos texturas, helado de vainilla y crocante de almendra **11€**
- Lustau pedro ximénez sherry **9€**
- Tarta de limón con merengue tostado **12€**
- Moscatel torres **9€**
- Tabla de quesos españoles e internacionales **15€**
- Canasta vinos viejos sherry **9€**
- Sinfonía de frutas de la temporada **11€**
- Selección de helados: nata y fresa (sin azúcar), chocolate, vainilla, fresa, café, plátano y yogur **10€**
- Selección de sorbetes: limón verde y jengibre, mandarina, mango **10€**