



# PALMYRA

RESTAURANTE • EVENTOS

DESCUBRE NUESTRO MENÚ  
EXPLORE OUR MENU



## ENTRANTES

### STARTERS

Tortillita de camarones (unidad) <i>Shrimps tortillita (unit)</i>	3,00€
Croquetas caseras de rabo de toro o langostinos pil-pil <i>Homemade croquettes oxtail or pil-pil king prawns</i>	(½) 8,00€ / 14,00€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y pan carasatu <i>Potato salad with king prawns, tuna belly and carasatu bread</i>	9,00€
Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos <i>Avocado salad with smoked salmon and king prawns</i>	16,00€
Ensalada César con pollo crujiente, lechuga romana y queso parmesano <i>Cesar salad with crispy chicken, romaine lettuce and parmesan cheese</i>	16,00€
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	17,00€
Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y pimientos del padrón <i>Broken eggs with potatoes, iberian ham and Padrón peppers</i>	9,00€
Langostinos al pil-pil <i>Pil-pil prawns</i>	14,00€
Queso Manchego Don Apolonio "Premio mejor queso 2023" <i>Manchego cheese Don Apolonio "Best Cheese Award in 2023"</i>	(½) 9,00€ / 16,00€
Jamón Ibérico 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Jamón más premiado del mundo" <i>Iberian ham 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Most awarded ham in the world"</i>	22,00€

## PASTAS

Wok de pollo y verduras con salsa teriyaki <i>Chicken and vegetables wok with teriyaki sauce</i>	17,00€
Tagliatelle diavola con langostinos <i>Tagliatelle diavola with prawns</i>	17,00€

Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos / Avocado salad with smoked salmon and king prawns



## CARNES

### MEATS

- Burger de Frisona en pan brioche con cheddar fundido y panceta crujiente 18,00€  
*Frisona Burger in brioche bread with melted cheddar and crispy bacon*
- Tartar de solomillo de ternera 21,00€  
*Beef Steak tartare*
- Carrillada de cerdo ibérico en salsa de Pedro Ximénez 21,00€  
*Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce*
- Preso ibérica a baja temperatura con mostaza antigua y espárragos verdes plancha 22,00€  
*Slow cooked Iberian pork with mustard and grilled green asparagus*



Entrecot de ternera laminado con aceite de romero y pimienta verde / Laminated beef entrecote seasoned with rosemary oil and green pepper

- Entrecot de ternera laminado con aceite de romero y pimienta verde 24,00€  
*Laminated beef entrecote seasoned with rosemary oil and green pepper*
- Pierna de cordero al horno con patatas panaderas 25,00€  
*Oven roasted lamb leg with baked potatoes*
- Cachopo de ternera con crema de queso Cabrales y trufa 32,00€  
*Beef Cachopo with Cabrales cream cheese and truffle*

## PESCADOS

### FISHES

- Salmón plancha con verduritas y mayonesa cítrica 20,00€  
*Grilled salmon with baby vegetables and citric mayo*
- Bacalao confitado con emulsión de albahaca 22,00€  
*Confit cod with basil emulsion*

Estaremos encantados de informarles sobre nuestras sugerencias del día.

*We will be pleased to inform you of our suggestions of the day.*



Bacalao confitado con emulsión de albahaca / Confit cod with basil emulsion

## PAELLAS

Pollo con verduras 17,00€  
*Chicken rice with vegetables*

Presa ibérica al romero 18,00€  
*Iberian pork rice with rosemary*

Pulpo y habitas baby 19,00€  
*Octopus rice with baby beans*

Negro de calamar y langostinos con ali oli 19,00€  
*Black rice of squid and king prawns with ali oli*

Caldoso de rape y almejas 21,00€  
*Monkfish and clams soupy rice*

Caldoso de carabineros 25,00€  
*Scarlet red shrimps soupy rice*

Nuestros arroces tienen precio por persona, mínimo para dos.  
*Our rices are priced per person, minimum for two.*



## GUARNICIONES EXTRAS

ADDITIONAL SIDE DISHES 5,00€

Patatas fritas Patatas panaderas Verduras salteadas  
*French fries Baked potatoes Sauteéd vegetables*

Arroz blanco Pimientos del padrón  
*White rice Padron peppers*



Carta de alérgenos a su disposición, por favor sea tan amable de informarnos de alergias o intolerancias.  
 Servicio de pan €1,50 p.p. Los precios incluyen IVA.

*Allergens menu at your disposal, please be so kind to inform us in case of allergies or intolerances.  
 Bread service €1,50 p.p. Prices included VAT.*



*Milhojas crujientes de queso con frutos rojos / Crispy cheese mille-feuille with red berries*

## DULCES TENTACIONES SWEET TEMPTATIONS

7,00€

Coulant de chocolate con helado de mandarina  
*Chocolate coulant with tangerine ice cream*

Tatín de manzana con miel de caña y helado de canela  
*Apple tatin with cane honey and cinnamon ice cream*

Milhojas crujientes de queso con frutos rojos  
*Crispy cheese mille-feuille with red berries*

Tiramisú con helado de café  
*Tiramisu with coffee ice cream*

Sorbetes de mango, limón, frambuesa, mandarina o melón  
*Sorbets of mango, lemon, raspberry, mandarine or melon*

Helado de vainilla, fresa, chocolate, café arábigo o canela  
*Ice cream of your choice, vanilla, strawberry, chocolate, Arabic coffee or cinnamon*



*Coulant de chocolate con helado de mandarina / Chocolate coulant with tangerine ice cream*