

# Postres

Crema catalana (5,11)	7,50€
Nueces caramelizadas con helado de avellanas y chocolate caliente (3,4,5,11,13)	8,50€
Crep con helado de vainilla y chocolate caliente (3,4,5,11,12,13)	8,50€
Milhojas con nata montada y chocolate caliente (3,4,5,8,11,12,13)	8,50€
Tarta de queso con mermelada de frutos del bosque y helado de fresa (3,4,5,11,13)	9,00€
Tarta de manzana al horno con helado de vainilla (3,4,5,8,11,12,13)	8,50€
Copa helado variado (3,4,5,11,13)	8,50€
Coulant de chocolate con sorbete de mandarina (3,5,11,13)	8,00€
Fruta del tiempo	7,50€
Sorbete de limón con cava (3,5,12,13)	7,50€



# DESIERTO DE LAS PALMAS

# Carta Cenas

COMPRUEBE LA NUMERACIÓN (\*) PARA SABER LOS ALÉRGENOS QUE PUEDAN CONTENER NUESTROS PLATOS



1. CRUSTÁCEOS



2. SÉSAMO



3. FRUTOS CON CÁSCARA



4. GLUTEN



5. HUEVOS



6. PESCADO



7. MOLUSCOS



8. MOSTAZA



9. APIO



10. CACAHUETES



11. LECHE



12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



13. SOJA



14. ALTRAMUCES



# Entrantes

Mejillones al vapor con salsa Mery (7)	14,00€
Mejillones a la marinera (1,4,6,12)	16,80€
Gambas al ajillo (1)	20,00€
Calamares a la romana (4,5,6,7)	20,00€
Sepia a la plancha con salsa Mery (7)	16,50€
Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas (6)	10,00€
Boquerones fritos (4,6)	14,50€
Croquetas de jamón ibérico y pollo (4,5,11)	3,00€
Buñuelos de bacalao con miel (4,5,6,12)	3,00€
Saquitos de bogabante (1,4,11,12)	3,00€
Patatas bravas (5)	10,50€
Revuelto de huevos con setas de temporada y jamón ibérico (5,11,12)	20,00€
Tortilla de patata (5)	
· entera	24,00€
· media	12,00€
· pincho	3,70€
Torraeta de anchoas (4,6)	8,60€

# Ibéricos y Quesos

## Jamón ibérico

Ración	23,50€
Media ración	16,50€

## Queso curado de oveja (3,11)

Ración	16,50€
Media ración	10,00€

# Pescados

Bacalao confitado con cremoso de calabaza asada (3,6,10,11,12)	23,50€
Lubina asada con refrito de ajos morados, puré de chirivía y tomates cherry confitados (6, 11, 12)	23,50€

# Ensaladas

Ensalada "Las Palmas" (5,6)	17,50€
Ensalada tomate, cebolla dulce, ventresca y piparras (6)	20,00€
Ensalada de tomate y cebolla dulce	14,00€
Ensalada de perdiz con helado de parmesano y frutos secos (3,5,11)	24,00€

# Carnes

Solomillo de vaca a la plancha y mouse de remolacha (11)	27,50€
Salsas:	
· Jugo de trufa de Maestrazgo (12)	3,00€
· Parmesano y albaricoque (11)	3,00€
Chuletas de cordero con verduras de temporada (11,12)	18,50€
Libritos de presa ibérica rellenos de queso de cabra (4,5,11,12)	19,50€

# Para los peques

Fingers de pollo con patatas (4,5)	10,00€
Longanizas con patatas	8,50€

# Servicio de pan

Ración de pan (4)	1,10€
Sin gluten	2,50€
Pan tostado (4)	1,20€
Tarrina salsa (alioli, mayonesa) (5)	2,60€
Tarrina tomate rallado	2,50€

Servicio tupper para llevar: 1,00€

# Desserts

Catalan Cream (5,11)	7.50€
Caramelized Walnuts with Hazelnut Ice Cream and Hot Chocolate (3,4,5,11,13)	8.50€
Crêpe with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate (3,4,5,11,12,13)	8.50€
Mille-feuille with Whipped Cream and Hot Chocolate (3,4,5,8,11,12,13)	8.50€
Cheesecake with Forest fruit jam and Strawberry Ice Cream (3,4,5,11,13)	9.00€
Baked Apple Pie with Vanilla Ice Cream (3,4,5,8,11,12,13)	8.50€
Assorted Ice Cream cups (3,4,5,11,13)	8.50€
Chocolate coulant with Mandarin Sorbet (3,5,11,13)	8.00€
Seasonal Fresh Fruit	7.50€
Lemon Sorbet with Cava (3,5,12,13)	7.50€



# DESIERTO DE LAS PALMAS

# Dinner Menu

CHECK THE NUMBERING (\*) TO KNOW THE ALLERGENS THAT OUR DISHES MAY CONTAIN.



1. CRUSTACEANS



2. SESAME



3. NUTS



4. GLUTEN



5. EGGS



6. FISH



7. MOLLUSKS



8. MUSTARD



9. CELERY



10. PEANUTS



11. MILK



12. SULFUR DIOXIDE  
AND SULFITES



13. SOY



14. LUPINS



# Starters

Steamed Mussels with Mery Sauce (7)	14.00€
Mussels in Marinara Sauce (1,4,6,12)	16.80€
Garlic shrimp (1)	20.00€
Roman Style squid (4,5,6,7)	20.00€
Grilled Cuttlefish with Mery Sauce (7)	16.50€
Anchovies in vinegar with Stuffed Olives (6)	10.00€
Fried Anchovies (4,6)	14.50€
Iberian Ham and Chicken Croquettes (4,5,11)	3.00€
Cod Fritters with Honey (4,5,6,12)	3.00€
Lobster Pastry Pouches (1,4,11,12)	3.00€
Patatas Bravas (5)	10.50€
Scrambled Eggs with Seasonal Mushrooms and Iberian Ham (5,11,12)	20.00€
Spanish Potato Omelette (5)	
· Whole	24.00€
· Half	12.00€
· Slice	3.70€
Toasted bread with anchovies (4,6)	8.60€

# Iberian products and cheeses

## Iberian Ham

Full Portion	23.50€
Half Portion	16.50€

## Cured Sheep Cheese (3,11)

Full Portion	16.50€
Half Portion	10.00€

# Fish

Confid cod with creamy roasted pumpkina (3,6,10,11,12)	23.50€
Roasted Sea Bass with purple garlic sauté, parsnip pureé and confit cherry tomatoes (6, 11, 12)	23.50€

# Salads

“Las Palmas” Salad (5,6)	17.50€
Tomato, Sweet Onion, Tuna Belly and Piparras Salad (6)	20.00€
Tomato and Sweet Onion Salad	14.00€
Partridge Salad with Parmesan Ice Cream and Nuts (3,5,11)	24.00€

# Meat

Grilled Beef Sirloin with Beetroot Mousse (11)	27.50€
Sauces:	
· Maestrazgo Truffle Jus (12)	3.00€
· Parmesan and Apricot Sauce (11)	3.00€
Lamb chops with seasonal vegetables (11,12)	18.50€
Iberian pork booklets stuffed with goat cheese (4,5,11,12)	19.50€

# For the Kids


Chicken Fingers with Fries (4,5)	10.00€
Sausages with Fries	8.50€

# Bread Service

Bread Portion (4)	1.10€
Gluten-Free Bread	2.50€
Toasted Bread (4)	1.20€
Sauce Tub (Aioli or Mayonnaise) (5)	2.60€
Grated Tomato	2.50€
Takeaway Container Service	1.00€

# Desserts

Crème catalane (5,11)	7.50€
Noix caramélisées avec glace à la noisette et chocolat chaud (3,4,5,11,13)	8.50€
Crêpe avec glace à la vanille et chocolat chaud (3,4,5,11,12,13)	8.50€
Mille-feuille avec crème fouettée et chocolat chaud (3,4,5,8,11,12,13)	8.50€
Gâteau au fromage avec confiture de fruits des bois et glace à la fraise (3,4,5,11,13)	9.00€
Tarte aux pommes cuite au four avec glace à la vanille (3,4,5,8,11,12,13)	8.50€
Coupe glacée assortie (3,4,5,11,13)	8.50€
Coulant au chocolat avec sorbet à la mandarine (3,5,11,13)	8.00€
Fruits de saison	7.50€
Sorbet au citron avec cava (3,5,12,13)	7.50€



# DESIERTO DE LAS PALMAS

# Carte Diners

CONSULTEZ LA NUMÉROTATION (\*) POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR.



1. CRUSTACÉS



2. SÉSAME



3. NOIX



4. GLUTEN



5. ŒUFS



6. POISSON



7. MOLLUSQUES



8. MOUTARDE



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. LAIT



12. DIOXYDE DE  
SOUFRE ET SULFITES



13. SOJA



14. LUPINS



## Entrées

Moules à la vapeur avec sauce Mery (7)	14.00€
Moules à la sauce marinara (1,4,6,12)	16.80€
Crevettes à l'ail (1)	20.00€
Calamars frits à la romaine (4,5,6,7)	20.00€
Seiche grillée avec sauce Mery (7)	16.50€
Anchois au vinaigre aux olives farcies (6)	10.00€
Anchois frits (4,6)	14.50€
Croquettes de jambon ibérique et poulet (4,5,11)	3.00€
Beignets de morue au miel (4,5,6,12)	3.00€
Sacs à homard (1,4,11,12)	3.00€
Patatas bravas (5)	10.50€
Oeufs brouillés aux champignons de saison et jambon ibérique (5,11,12)	20.00€
Omelette espagnole (5)	
· Entière	24.00€
· Demi-portion	12.00€
· Part	3.70€
Pain grillé aux anchois (4,6)	8.60€

## Charcuterie & Fromages

### Jambon ibérique

Portion entière	23.50€
Demi-portion	16.50€

### Fromage de brebis affiné (3,11)

Portion entière	16.50€
Demi-portion	10.00€

## Poissons

Cabillaud confit au potimarron crémeux rôti (3,6,10,11,12)	23.50€
Bar rôti avec sauté d'ail violet, purée de panais et tomates cerises confites (6,11,12)	23.50€

## Salades

Salade « Las Palmas » (5,6)	17.50€
Salade de tomate, oignon doux, poitrine de thon et piparras (6)	20.00€
Salade de tomate et oignon doux	14.00€
Salade de perdrix avec glace au parmesan et fruits secs (3,5,11)	24.00€

## Viandes

Filet de bœuf grillé avec mousse de betterave (11)	27.50€
Sauces :	
· Jus à la truffe du Maestrazgo (12)	3.00€
· Parmesan et abricot (11)	3.00€
Côtelettes d'agneau avec légumes de saison (11,12)	18.50€
Livrets de porc ibérique farcis au fromage de chèvre (4,5,11,12)	19.50€

## Pour les enfants

Doigts de poulet avec frites (4,5)	10.00€
Saucisses avec frites	8.50€

## Service de pain

Portion de pain (4)	1.10€
Pain sans gluten	2.50€
Pain grillé (4)	1.20€
Pot de sauce (aïoli ou mayonnaise) (5)	2.60€
Tomate râpée	2.50€

Service de récipient à emporter 1.00€