



ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota
- Cecina de picaña de rubia gallega LyO
- Gazpacho y helado de tomate y albahaca
- Ensalada de faisán escabechado
- Menestra de verduras de la huerta palentina
- Tartar de gamba roja y veladura de ibérico
- “Jamón” de mar
- Alubias de Saldaña con conejo de monte
- Foie de pato a la plancha, brioche y sopa de cebolla

PESCADOS

- Carabinero de Ayamonte a la plancha
- Tarantelo de atún rojo de Almadraba
- Machote al horno
- Tronco de merluza y pancillas de lechazo
- Rape a la marinera



CARNES

- Palominos estofados
- Paletilla a baja temperatura de Lechazo I.G.P. Castilla y León
- Chuletillas a la plancha de Lechazo I.G.P. Castilla y León
- Solomillo relleno de foie fresco
- Lomo de rubia gallega LyO afinada durante 5 meses ^(*)
- Lomo de corzo braseado al Oporto

POSTRES

- Mousse de naranja y chocolate blanco con helado de caramelo al punto de sal
- Cuajada de leche de oveja
- Helado de queso de cabra, frutos rojos y crujiente de galleta
- Tarta de queso y dulce de membrillo
- Arroz con leche y helado de canela
- Cre moso de chocolate, pan, aceite y sal
- Nuestro tocinillo de cielo

SELECCIÓN VINOS DULCES DE SOBREMESA POR COPAS

Amantia 2019	8,00 €
Clavidor Milbesos 2022	4,00 €
Recóndita Armonía 2020	8,00 €
Apóstoles 30 años V.O.R.S.	14,00 €
PX Piedra Luenga	5,00 €
Tokaj Aszú Royak 5 Puttonyos 2013	12,00 €
Niepoort LBV 2016	8,00 €
Quinta do Noval Tawny 2007	12,00 €

FIRMAS & SELLOS



CARTA

HOSTERÍA DE
LOS PALMEROS



CREDENCIAL DEL COMENSAL

HOSTERÍA DE LOS PALMEROS

Nombre:

.....

Fecha:

.....

Frómista. Palencia. España.

EL EQUIPO DE PROFESIONALES DE
HOSTERÍA DE LOS PALMEROS LES DA LA BIENVENIDA
Y LES DESEA UN BUEN PROVECHO




MENÚ BORDÓN*

Aperitivo de la casa

½ Entrante

Principal (una carne o un pescado)

Postre

 Servicio de pan
artesano masa madre
de Panadería Salazar.

Sello

 Servicio de
agua mineral.

 Bodega no
incluida.

Precio menú / persona 60,00 €

* Los menús deberán ser los mismos a mesa completa.

⁽¹⁾ Los 1/2 entrantes se sirven individualmente, no para compartir.

⁽²⁾ Suplemento de 20,00 €.

MENÚ ESCARCELA*

Aperitivo de la casa

Dos ½ Entrantes

Principal (una carne o un pescado)

Prepostre

Postre

 Servicio de pan
artesano masa madre
de Panadería Salazar.

Sello

 Servicio de
agua mineral.

 Bodega no
incluida.

Precio menú / persona 70,00 €

* Los menús deberán ser los mismos a mesa completa.

⁽¹⁾ Los 1/2 entrantes se sirven individualmente, no para compartir.


⁽²⁾ Suplemento de 20,00 €.

MENÚ COMPOSTELA*


Compostela es nuestra degustación.



Consta de 7 pases con los platos más
representativos de nuestra casa según
temporada y productos de mercado.

Opcionalmente podemos maridar los platos
con diferentes vinos para una experiencia
gastronómica completa.

 Servicio de pan
artesano masa madre
de Panadería Salazar.

Sello

 Servicio de agua mineral.

 Bodega no
incluida. |  Opción
maridaje.

Maridaje / persona 40,00 €

Precio menú / persona 90,00 €

* Los menús deberán ser los mismos a mesa completa.

⁽¹⁾ Los 1/2 entrantes se sirven individualmente, no para compartir.

⁽²⁾ Suplemento de 20,00 €.



HOSTERÍA DE
LOS PALMEROS

Plaza San Telmo, 4 · Frómista · Palencia
979 810 067 · hosterielospalmeros.com