

ESPECIALIDADES

Carta de platos

EL MENÚ

CARTA

ELIGE

EL CANTINERO

EL CANTINERO

EL CANTINERO

DIARIAMENTE ELABORAMOS UN LISTADO DE SUGERENCIAS. CON PRODUCTOS DE TEMPORADA QUE ACOMPAÑAN A ESTA CARTA. LE PODEMOS PREPARAR UN PICOTEO ELIGIENDO PLATOS DE LA CARTA Y DE LAS SUGERENCIAS DIARIAS



SELECCIÓN DE PLATOS. EN RACIONES Y MEDIAS RACIONES

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO 2.80 €

CROQUETA DE BOLETUS 2.80 €

SURTIDO DE MINICROQUETAS 8.50 €
10 croquetitas de 5 sabores. Chipirón en su tinta, bacalao, boletus, risotto y pimentada.

JAMÓN IBÉRICO 22.20 €/13.00 €
de bellota 100% (acompañado de pan tostado con tomate)

JAMÓN DE TERUEL D.O. 13.50 €/8.50 €
(acompañado de pan tostado con tomate)

SURTIDO DE IBÉRICOS 23.75 €
jamón ibérico de bellota 100%, lomo ibérico, salchichón ibérico y chorizo ibérico (pan tostado con tomate)

LOMO IBÉRICO 17.75 €/10 €

QUESO DE RADIQUEIRO 12.80 €
(leche de cabra, madurado)

QUESO DE VILLANÚA 14.00 €/ 8.00 €
(leche cruda de oveja curado)

QUESO DE GAVÁS 14.00 €/ 8.00 €
(leche cruda de oveja, de pasta blanda)

SURTIDO DE QUESOS 23.00 €

VIRUTAS DE FOIE DE PATO 19.80 €

DELICIAS PALOMEQUE 32.00 €
(Salmón ahumado, bacalao marinado, virutas de foie, jamón ibérico de bellota 100% y surtido de minicroquetas)

SALMUERA DEL CANTÁBRICO 3.50 €
con hielo pilé y limón

VENTRESCA DE BONITO 19.95 €
de Gueitaria con cebollita frita y pimientos asados

ENSALADA DE TOMATE 14.00 €
con queso fresco de Sieso

ENSALADA 19.00 €
de chipirones con algas

ABANICO DE JAMÓN DE PATO 19.00 €
con virutas de foie en lecho de lechugas a la vinagreta de frambuesa

MARAÑA DE BONITO 19.00 €/12.00 €
con cebollitas al vinagre de Módena

ENSALADA DE QUESO DE CABRA 17.50 €
con vinagreta de Pedro Ximenez y confitura de tomate

CARPACCIO DE TOMATE 19.00 €/12.00 €
con langostinos y jamón ibérico

MANOJO DE TRIGUEROS 14.90 €
a la parrilla

PATATAS "PALOMEQUE" 16.80 €
(con jamón ibérico de bellota 100% de pato y virutas de foie)

LONGANIZA DE GRAUS 19.25 €/12.00 €
con setas "Familia Melsa"

¡VEN A DESCUBRIRLAS TODAS!

CHISTORRA DE NAVARRA 15 €/8.50 €

PATATAS BRAVAS 6.50 €

HABITAS BABY SALTEADAS 19.50 €
con jamón y trigueros

REVUELTO DE CAMEMBERT 14.70 €
con chistorra

HUEVOS ROTOS 16.50 €
con jamón ibérico de bellota 100% o foie (o ambos)

HUEVOS ROTOS 16.50 €
con chistorra y pimientos verdes

HUEVOS ROTOS 17.85 €
con setas "shitake" y foie

SURTIDO VERDE 32 €
(alcachofas, habitas, trigueros) y virutas de foie

SETAS "SHITAKE" 17 €
a la plancha con virutas de foie

CARPACCIO DE SOLOMILLO 19.70 €
de ternera con láminas de queso curado de oveja

STEAK TARTAR 27.00 €/17 €
de solomillo de ternera al aroma de calvados (225 gr)

TACOS DE SOLOMILLO 24.25 €
de ternera al ajillo (225 gr)

COSTILLAS DE TERNASCO 20.50 €
de Aragón I.G.P. con trigueros

SOLOMILLO DE TERNERA 26.40 €
con salsa Roquefort (225 gr)

CHULETÓN DE BUEY 44.75 €
con sal Maldón (700 gr. sin hueso)

COCHINILLO DE SEGOVIA 25 €
asado en dos tiempos (baja 1ª y dorado al horno)

COCHFIRITO 25 €
de cochinillo de Segovia

CARPACCIO DE BACALAO 22 €/13 €
marinado

PLATO DE SALMÓN AHUMADO 22 €/13 €

CHIPIRONES 20 €/12 €
a la andaluza

BACALAO "GUINALDO" AL ORIO 23.50 €
o con almejas en salsa verde

TARTAR 25 €
de atún rojo "Balfegó"

TATAKY O SHASHIMI 25 €/15 €
de atún rojo "Balfegó"

ZAMBURIÑAS 28.80 €/14.40 €

NUESTRAS ESPECIALIDADES

Si vienes a disfrutar de la gastronomía con nosotros podrás probar nada más y nada menos que 148 especialidades! Nuestro archiconocido Steak tartar de solomillo de ternera al aroma de calvados, el indispensable jamón ibérico de bellota Joseito, nuestro surtido de quesos con Radiqueiro, Villanúa, Gavás. No te puedes perder nuestras "Delicias Palomeque" (Salmón ahumado, bacalao marinado, virutas de foie, jamón ibérico "Joseito" y surtido de minicroquetas) o las infalibles salmueras del Cantábrico con hielo pilé y limón para un buen vermouth.

También podrás elegir entre diferentes revueltos (de queso camembert con chistorra, de bacalao con pimientos asados, de setas "Shitake" con jamón de Teruel). Y para los más carnívoros no pueden faltar nuestros tacos de solomillo al ajillo, costillitas de ternasco de Aragón I.G.P. con trigueros, solomillo de ternera con salsa Roquefort y chuletón de buey con sal Maldón. ¡Ven a descubrirlas todas!



POSTRES

El toque final dulce

DULCES SABORES



PARA TODOS LOS GUSTOS

SURTIDO DE POSTRES CASEROS 7.90 €
con moscatel de Anayón (por pers)

RULO DE CABRA TEMPLADO 7.25 €
con confitura de tomate, acompañado de mistela

QUESO FRESCO DE SIESO 6.85 €
con confitura de tomate y miel

NATILLAS 4.45 €
caseras

CUAJADA 5.75 €
con miel

FLAN CASERO 4.45 €
con nata

PUDING CASERO 6.30 €
con frutas

SORBETE DE LIMÓN 6.30 €
al cava

SORBETE DE MANDARINA 6.30 €
con vodka

SORBETE DE PIÑA 6.30 €
con ron de caña

¡ENDÚLZATE CON NOSOTROS!

SORBETE 7.30 €
de mojito

HELADO DE ALBAHACA 7.30 €
con confitura de tomate

HELADO DE TIRAMISÚ 7.30 €
bañado de Pedro Ximenez

HELADO DE YOGURT 7.30 €
con frutas del bosque

HELADO DE QUESO IDIAZABAL 7.30 €
con miel

TARTA CASERA 7.55 €
de chocolate

PASTEL 6.30 €
ruso

TRUFAS 6.95 €
con nata

COULANT DE CHOCOLATE 7.85 €
con sorbete de mandarina y crema de yogurt

NUESTROS POSTRES

Cuando puedes elegir entre 19 postres nada puede salir mal. Dulces sabores para todos los gustos como los postres con chocolate como el coulant de chocolate con sorbete de mandarina y crema de yogurt, tarta casera de chocolate o las trufas, nuestros refrescantes y digestivos sorbetes de mojito, de piña con ron de caña, de mandarina con vodka, de limón al cava o succulentos y originales helados de albahaca con confitura de tomate, de Tiramisú, bañado con Pedro Ximenez, de yogurt con frutas del bosque, de queso idiazabal con miel.

¡Endúlzate con nosotros!



SUGERENCIAS

Con productos frescos y de temporada

DELICIOSAS SUGERENCIAS



AMPLIA SELECCIÓN (CONSULTA LAS DISPONIBLES EN EL RESTAURANTE)

CALDERETA de langosta

ARROZ con borraja y almejas

ARROZ MEZOSO de longaniza de Graus con setas

ARROZ CALDOSO con bogavante

GARBANZOS con bogavante

RISOTTO CON SETAS al Pedro Ximenez

ENSALADA de tartar de tomate, burrata y sardina ahumada al pesto

ENSALADA de txangurro

ALCACHOFAS NATURALES con foie

POCHAS con setas de otoño

HUEVO TRUFADO

CREMOSO de bacalao con trufa

MEJILLONES de roca al chardonay

BISALTOS BABY

BOLETUS EDULIS SALTEADOS

PULPO a la gallega

MIGAS con huevo poché y Foie

ALMEJAS en salsa verde

GAMBAS ROJAS

ZAMBURIÑAS

¡ISABORÉALAS CON NOSOTROS!

RODABALLO con gamba roja

RAPE con langostinos

LUBINA DE ESTERO DE CADIZ (para 2 personas)

BACALAO AL ORIO o con almejas en salsa verde

A ELEGIR ENTRE Tartar, Tataky o Sashimi

ATÚN ROJO "BALFEGÓ" (Thunnus Thynnus)

MERLUZA con almejas en salsa verde

COCOTXAS DE BACALAO al pil pil

COCHFIRITO de cochinillo

COCHINILLO ASADO con su corteza crujiente

PALETILLA DE TERNASCO de Aragón I.G.P.

ENTRECOT de ternera gallega

RABO DE TORO al vermouth viejo

MANITAS a la riojana deshuesadas

PICANA de ternera braseada

ALBÓNDIGAS DE TERNASCO con núcleo de queso de cabra

CALLOS a la madrileña

CARRILLERA de cerdo ibérico

ZAMBURIÑAS

GAMBAS ROJAS

NUESTRAS SUGERENCIAS

Todos los días podrás degustar una selección de sugerencias repletas de producto fresco y de temporada como pescados (lubina, rodaballo, rape, besugo...), mariscos (zamburiñas, gamba, rojas de Palamos, bogavante...), carnes, setas de temporada. Todo ello elaborado mediante la fusión de técnicas de cocina tradicionales y actuales.

Nuestras sugerencias rotan diariamente para aprovechar al máximo el producto fresco y de temporada.

Además os aconsejamos probar el atún rojo de Balfegó, producto que siempre tenemos en nuestra carta. Descúbrelo, no te lo pierdas.