

PALMA RIAD

RESTAURANTE

ALGO PARA PICAR | SNACKS

Pan con tomate y olivas para empezar / Tomato bread and marinated olives to start	4,50
Paletilla ibérica de bellota (80gr) / Iberian Acorn Shoulder (80g)	26
Anchoas de Santoña (unidad) / Santoña Anchovies (piece)	3,50
Matrimonio de Gildas de Atún y de Anchoa con huevo de codorniz / "Marriage" of Tuna and Anchovy Gildas with Quail Egg	11
Flor de calabacín en Tempura / Courgette flowers tempura	12

ENTRANTES | STARTERS

Gambas al ajillo / Mediterranean garlic prawns	18
Sepionetas con habitas salteadas / Small Cuttlefish with Sautéed Lima Beans	18
Croquetas de Jamón (unidad) / Ham Croquettes (piece)	3,50
Tortilla Española Palma Riad / Spanish Palma Riad Omelette	12
Tortilla abierta del día / Open Omelette of the Day	14
Tartar de atún bluefin, ajo blanco de Kimchi / Bluefin Tuna Tartare with Kimchi White Garlic	24
Mejillones Bouchot en moscatel / Bouchot Mussels in moscatel vinegar	16
Caballa en Tempura, ponzu y ali-oli de azafrán / Mackerel in Tempura with Ponzu and Saffron Alioli	14

VEGETALES | VEGETABLES

Endivias, gorgonzola, pera, nueces y dressing de mostaza / Endives, gorgonzola, pear, walnuts, and mustard dressing	15
Berenjena glaseada con miel de caña / Glazed Eggplant with Cane Honey	14
Ensalada de cogollos, vinagreta de piñones, chalota, queso manchego y anchoa / Butter lettuce salad with pine nut vinaigrette, shallots, manchego cheese, and anchovy	15
Ración de patatas fritas caseras con pimientos del Padrón / House fries with Padrón Peppers	8

ARROZ / RICE

Arroz de temporada / Seasonal rice	PSM
------------------------------------	-----

PESCADO | FISH

Pescado del día / Fish of the Day	PSM
Pulpo, ragout de garbanzos y almejas de carril / Octopus with chickpeas Ragout and Carril Clams	29
Bacalao a la Bilbaina / Cod a la Bilbaina	26

CARNE | MEAT

Terrina de cordero con puré de patata / Suckling Lamb Terrine with mashed potatoes	29
Entrecot con demiglace y setas salvajes / Sirloin Steak with Demi-Glace and Wild Mushrooms	42
Tataki de solomillo de Ternera / Beef Tenderloin Tataki	26
Canelón de Pato / Duck Cannelloni	24

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso / Cheesecake	8
Torrija / French Toast	8
Tarta de manzana (2 pax) / Apple Tart (Serves 2)	12
Profiterol Guèrard / Profiterole Guèrard	10
- Con helado de Vainilla y chocolate caliente With Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate	
- Con helado de caramelo salado y toffee With Salted Caramel Ice Cream and Toffee	
- Con helado de Coco, brunoise de fruta de temporada y chocolate blanco / With Coconut Ice Cream, Seasonal Fruit Brunoise, and White Chocolate	
- Con helado de chocolate, crema inglesa y avellanas With Chocolate Ice Cream, English Cream and Hazelnuts	

Por favor, ten en cuenta que "PSM" se refiere a "Precio Sujeto a Mercado", lo que significa que el precio está sujeto al mercado y puede variar.
Please note that "PSM" likely stands for "Precio Sujeto a Mercado," which means the price is subject to the market and may vary.

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia o si necesita información sobre algunos de los ingredientes.
Please do not hesitate to let us know if you have any allergies or intolerances or if you need information about any of the ingredients.

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED