


























# El Palomar de Brieva

Cocina tradicional con producto de temporada y toques creativos






## ENTRANTES

- Croquetas cremosas de jamón ibérico (mín. 2 unid.)    5,00
- Croquetas de queso cabrales con nueces (mín. 2 unid.)     5,60
- Rollo en tempura de berenjena relleno de morcilla, manzana y almendra con hilo de miel   5,50
- Croissant crujiente relleno de steak tartar de novilla   12,00
- Timbal de patatas con huevos camperos y gambas al ajillo     18,00

## NUESTRA HUERTA

- Tartar de aguacate con espejo de salmorejo y langostinos salvajes   19,00
- Ensalada de brotes, tomate raff, huevo y cebolla crujiente  12,00
- Ensalada de alcachofas braseadas con pimientos del piquillo, huevo y vinagreta de anchoas   16,00
- Ensalada Palomar: brotes, wakame, mango, bulgur, aguacate, huevo, queso, langostinos y tomate    18,00
- Salmorejo con tomates de huerta, dados de ibérico y huevo campero   15,00

## CALENTANDO MOTORES

- Aguacate relleno de tomates chiles con espejo de baba-ganoush (crema de berenjena)  19,00
- Alcachofas confitadas con lascas de jamón ibérico y crema de parmesano  18,00
- Judiones de La Granja cultivados en Cabañas de Polendos guisados tradicionalmente con chorizo, tocineta y morcilla 17,00
- Sopa castellana tradicional   12,00
- Sopa de fideos  12,00



# El Palomar de Brieva

Cocina tradicional con producto de temporada y toques creativos

## DEL MAR

- Esferas de merluza con piñones nacionales y langostino salvaje 🦀🐟🍄 26,00
- Chipirones del mediterráneo con boletus, cebolla y aceite de trufa 🦀 25,00
- Corvina salvaje de Conil sobre salsa de coco 🦀🐟 24,00
- Arroz con pulpo y langostinos salvajes (mínimo 2 pax) 🦀🦑 27,00 ud
- Arroz con carabineros (mínimo 2 pax) 🦀 60,00 ud

## DE NUESTRA DEHESA

- Rabo de toro bravo guisado a nuestro estilo 25,00
- Guiso de pollo campero mar y montaña con cigala 🦀🐟🍄 24,00
- Hamburguesa de toro bravo con queso, huevo encurtido en soja, salsa picante, tomate, pepinillo 🍷🌾🥚 18,00
- Secreto de solomillo de novilla con salsa de hongos 🍄 28,00
- Chuletón de vaca madurada a partir de 40 días desde 500 gr 35,00

## MENÚ PALOMAR

(mínimo 2 pax) 35,00 ud

Croquetas de jamón y croquetas de cabrales 🍷🌾🥚

Ensalada de brotes 🥚

Arroz de rabo de toro bravo

Postre y pan

## PARA LOS CHAVALES

- Pasta fresca con picadillo 🌾 14,00
- Filete de pollo empanado en maíz 🍷 15,00