



PALMYRA

RESTAURANTE • EVENTOS

DESCUBRE NUESTRO MENÚ
EXPLORE OUR MENU



ENTRANTES

STARTERS

Tortillita de camarones (unidad) <i>Shrimps tortillita (unit)</i>	3,00€
Croquetas caseras de rabo de toro o langostinos pil-pil <i>Homemade croquettes oxtail or pil-pil king prawns</i>	(½) 8,00€ / 14,00€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y pan carasatu <i>Potato salad with king prawns, tuna belly and carasatu bread</i>	9,00€
Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos <i>Avocado salad with smoked salmon and king prawns</i>	16,00€
Ensalada César con pollo crujiente, lechuga romana y queso parmesano <i>Cesar salad with crispy chicken, romaine lettuce and parmesan cheese</i>	16,00€
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	17,00€
Huevos rotos con patatas, jamón ibérico y pimientos del padrón <i>Broken eggs with potatoes, iberian ham and Padrón peppers</i>	9,00€
Langostinos al pil-pil <i>Pil-pil prawns</i>	14,00€
Queso Manchego Don Apolonio "Premio mejor queso 2023" <i>Manchego cheese Don Apolonio "Best Cheese Award in 2023"</i>	(½) 9,00€ / 16,00€
Jamón Ibérico 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Jamón más premiado del mundo" <i>Iberian ham 100% D.O. Guijuelo Beher Serie Oro "Most awarded ham in the world"</i>	22,00€

PASTAS

Wok de pollo y verduras con salsa teriyaki <i>Chicken and vegetables wok with teriyaki sauce</i>	17,00€
Tagliatelle diavola con langostinos <i>Tagliatelle diavola with prawns</i>	17,00€

Ensalada de aguacate con salmón ahumado y langostinos / Avocado salad with smoked salmon and king prawns



CARNES

MEATS

- Burger de Frisona en pan brioche con cheddar fundido y panceta crujiente 18,00€
Frisona Burger in brioche bread with melted cheddar and crispy bacon
- Tartar de solomillo de ternera 21,00€
Beef Steak tartare
- Carrillada de cerdo ibérico en salsa de Pedro Ximénez 21,00€
Iberian pork cheeks in Pedro Ximénez sauce
- Preso ibérica a baja temperatura con mostaza antigua y espárragos verdes plancha 22,00€
Slow cooked Iberian pork with mustard and grilled green asparagus



- Entrecot de ternera laminado con aceite de romero y pimienta verde 24,00€
Laminated beef entrecote seasoned with rosemary oil and green pepper
- Pierna de cordero al horno con patatas panaderas 25,00€
Oven roasted lamb leg with baked potatoes
- Cachopo de ternera con crema de queso Cabrales y trufa 32,00€
Beef Cachopo with Cabrales cream cheese and truffle

PESCADOS

FISHES

- Salmón plancha con verduritas y mayonesa cítrica 20,00€
Grilled salmon with baby vegetables and citric mayo
- Bacalao confitado con emulsión de albahaca 22,00€
Confit cod with basil emulsion

Estaremos encantados de informarles sobre nuestras sugerencias del día.

We will be pleased to inform you of our suggestions of the day.



PAELLAS

Pollo con verduras 17,00€
Chicken rice with vegetables

Presa ibérica al romero 18,00€
Iberian pork rice with rosemary

Pulpo y habitas baby 19,00€
Octopus rice with baby beans

Negro de calamar y langostinos con ali oli 19,00€
Black rice of squid and king prawns with ali oli

Caldoso de rape y almejas 21,00€
Monkfish and clams soupy rice

Caldoso de carabineros 25,00€
Scarlet red shrimps soupy rice

Nuestros arroces tienen precio por persona, mínimo para dos.

Our rices are priced per person, minimum for two.



GUARNICIONES EXTRAS

ADDITIONAL SIDE DISHES 5,00€

Patatas fritas
French fries

Patatas panaderas
Baked potatoes

Verduras salteadas
Sautéed vegetables

Arroz blanco
White rice

Pimientos del padrón
Padron peppers



Carta de alérgenos a su disposición, por favor sea tan amable de informarnos de alergias o intolerancias.
Servicio de pan €1,50 p.p. Los precios incluyen IVA.

*Allergens menu at your disposal, please be so kind to inform us in case of allergies or intolerances.
Bread service €1,50 p.p. Prices included VAT.*



Milhojas crujientes de queso con frutos rojos / Crispy cheese mille-feuille with red berries

DULCES TENTACIONES SWEET TEMPTATIONS

7,00€

Coulant de chocolate con helado de mandarina
Chocolate coulant with tangerine ice cream

Tatín de manzana con miel de caña y helado de canela
Apple tatin with cane honey and cinnamon ice cream

Milhojas crujientes de queso con frutos rojos
Crispy cheese mille-feuille with red berries

Tiramisú con helado de café
Tiramisu with coffee ice cream

Sorbetes de mango, limón, frambuesa, mandarina o melón
Sorbets of mango, lemon, raspberry, mandarine or melon

Helado de vainilla, fresa, chocolate, café arábica o canela
Ice cream of your choice, vanilla, strawberry, chocolate, Arabic coffee or cinnamon



Coulant de chocolate con helado de mandarina / Chocolate coulant with tangerine ice cream