

Buffet del día

Una selección de platos diferentes todos los días

De lunes a viernes, de 13h00 a 15h30

Buffet completo	43€
Buffet de entrantes y postres	23€
Buffet de platos calientes	25€
Buffet de postres	10€



Carta "Bistro"

Snack ligero para disfrutar

Pequeñas tentaciones

Croquetas de jamón	5.70€
Selección de canapés	11.45€
Huevos estrellados con jamón estilo Palace	12.00€
Langostinos rebozados con nachos y salsa de guacamole	16.00€
Selección de quesos variados	17.75€
Lomo ibérico	22.45€

Snacks revitalizadores

Milhojas de pan de trigo con mozzarella de búfala, tomate y jamón de praga	13.70€
Surtido de mini sandwiches (salmón, jamón serrano, jamón York y queso, espárrago con crema de queso)	16.00€
Sandwich vegetal con patatas fritas*	20.60€
Sandwich de jamón y queso a la plancha con patatas fritas	20.60€
Palace club sandwich	22.90€
Pepito de medallones de solomillo de ternera y mostaza dijon	24.60€
Hamburguesa a la parrilla con queso fundido	27.50€

Entradas

Parrillada de verduras de temporada*	14.00€
Huevos templados sobre ensalada niçoise y salsa de trufa negra	16.00€
Salmón ahumado con aguacate, hojas tiernas y vinagreta de cebolla roja	17.00€
Mi-cuit de pato relleno de confitura de higos con galleta de chocolate y salsa de café expresso	19.00€
Jamón Ibérico de bellota	27.80€

Ensalada

Ensalada caprese con tomate, mozzarella de búfala y aceite de albahaca*	16.00€
Ensalada saludable compuesta de lollo rosso, escarola, achicoria, canónigos, espárragos, judías verdes, tomate, endibias y aguacate *	16.00€
Burratina con ensalada de rúcula, tomate cherry, parmesano y salsa de vinagre de modena envejecido*	16.00€
Nuestra ensalada caesar con langostinos a la plancha y bacón	18.00€
Ensalada de langostinos al eneldo, crema de cigalas y citronela de limas	18.50€

Cremas y sopas

Sopa minestrone*	8.00€
Crema del día	8.00€
Consomé de oporto y vieiras	10.50€
Crema de alcachofas con tartar de bogavante y cebollino	10.50€
Crema de boletus con almejas	13.20€

Pastas

Spaghetti con salsa de tomate* o boloñesa	14.00€
Tagliatelle de centeno con setas de temporada y magret de pato	16.00€
Stringozzi con berberechos y chipirones en dos tintas	16.00€
Raviolis de foie gras "label rouge" con manzana caramelizada, crema de queso y trufa negra picada	17.00€

Pescados

Lomo de merluza sobre cama de puerros y salsa cremosa al vino blanco	26.00€
Suprema de lubina a la plancha con chipirones salteados al aceite de su tinta	26.00€
Suprema de dorada a la plancha con salsa de txacoli, mix de verduras y juliana de indicum	28.00€
Langostinos en salsa de curry, soja fresca y arroz basmati blanco	28.00€
Filete de lenguado a la plancha con cebolla caramelizada, salsa de mostaza antigua y chips de remolacha	34.00€

Carnes

Meloso de lechón con puré de manzana reineta y bombón de patata	28.00€
Suprema de capón sobre carpaccio de calabacín, salsa infundada con uvas y frutos rojos	30.00€
Escalopines de ternera con espárragos verdes y queso scarmoza ahumado	31.40€
Carré de cordero al horno aromatizado con hierbas, salsa de mostaza y limón	35.00€
Solomillo de cebón con medallón de foie de pato	38.50€

*Para mas información sobre dietas especiales, consulte con nuestro maitre.
* platos vegetarianos*