

HOTEL PALACIO DE LA

Para comenzar

| | |
|---|-------------|
| <i>Jamón de bellota</i> | <i>23 €</i> |
| <i>Cecina de León con virutas de manchego.....</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Croquetas caseras de boletus.....</i> | <i>9 €</i> |
| <i>Ensalada de cecina y queso de cabra</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Ensalada de foie y peras confitadas</i> | <i>19 €</i> |
| <i>Langostinos salteados con dátiles sobre piperaza</i> | <i>18 €</i> |
| <i>Pisto casero con huevo escalfado</i> | <i>12 €</i> |
| <i>Tentáculos de pulpo a la chapa con patatas confitadas y su ali-oli</i> | <i>20 €</i> |
| <i>Almejas con alcachofas en salsa verde</i> | <i>22 €</i> |
| <i>Verduras a la plancha con vinagreta de pasas y piñones...</i> | <i>15 €</i> |

Sopas, guisos y arroces

| | |
|--|-------------------|
| <i>Crema de andaricas</i> | <i>8 €</i> |
| <i>Fabada asturiana</i> | <i>14 €</i> |
| <i>Arroz con menestra de verduras (min.2 raciones)</i> | <i>14 €</i> |
| <i>Arroz caldoso con almejas (min.2 raciones).....</i> | <i>18 €/ Rac.</i> |
| <i>Arroz con pitu de caleya (min.2 raciones)</i> | <i>18 €/ Rac.</i> |
| <i>Arroz con bugre y almejas (min.2 raciones).....</i> | <i>25 €/ Rac.</i> |
| <i>Paella de mariscos (min.2 raciones)</i> | <i>23 €/ Rac.</i> |

Nuestros pescados

| | |
|--|------|
| <i>Bacalao Palacio Magdalena</i> | 20 € |
| <i>Bacalao a la chapa sobre cama de cebolla confitada y crema de piquillos</i> | 20 € |
| <i>Milhojas de bacalao con escalibada y setas de temporada</i> | 20 € |
| <i>Cachopo de merluza relleno de mariscos con salsa verde y almejas</i> | 22 € |
| <i>Suprema de merluza al cava con langostinos</i> | 22 € |
| <i>Lomo de merluza a la asturiana con almejas y buñuelo de manzana</i> | 22 € |
| <i>Tronco de pixín braseado al horno con langostinos y crema de calabacín</i> | 22 € |

Las carnes

| | |
|--|------|
| <i>Solomillo de ternera con foie fresco ,fondo de manzana y salsa de oporto</i> | 22 € |
| <i>Entrecot de buey sobre crema de afuega`l pitu con pimentón .</i> | 20 € |
| <i>Mollejas de cordero guisadas</i> | 18 € |
| <i>Carrilleras de ibérico con cremoso de patata</i> | 16 € |
| <i>Rabo de toro a nuestro estilo</i> | 18 € |
| <i>Pitu de caleya con arbeyos y patatinos</i> | 16 € |
| <i>Lomo de jabalí braseado al horno con sus purés (castaña, manzana, grosella)</i> | 18 € |

Nuestros postres caseros

| | |
|--|------|
| <i>Mousse de queso con manzana caramelizada</i> | 5 € |
| <i>Tarta de la abuela</i> | 5 € |
| <i>Tiramisú</i> | 5 € |
| <i>Biscuit de higos en tulipa de barquillo con toffe caliente</i> | 6 € |
| <i>Coulant de chocolate y salsa de menta</i> | 6 € |
| <i>Copa de helados de la casa variados (3 sabores)</i> | 5 € |
| <i>Tabla de quesos artesanos de Asturias (para dos personas)</i> ... | 14 € |

8% IVA incluido