



Los Productos  
de temporada provenientes  
de nuestra tierra  
son el alma de Palmito.



*Seasonal products  
from our land  
are the soul of Palmito.*



## UN MOMENTO COMPARTIDO · A SHARED MOMENT

Ensaladilla de patata con huevo de codorniz, mayonesa de AOVE y ventresca de atún.....	14.-
<i>Potato salad with quail's egg, EVOO mayonnaise and tuna belly fillets</i>	
Croquetas de jamón ibérico.....	12.-
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Carpaccio de lomo de vaca con encurtidos y yema.....	21.-
<i>Carpaccio of beef loin with pickles and yolk</i>	
Jamón ibérico 100% bellota Dehesa de Los Monteros.....	32.-
<i>100% acorn-fed Iberian ham from Dehesa de Los Monteros</i>	
∞ Alcachofas confitadas con toque de brasa, ajo negro y yema curada.....	22.-
<i>Braised and candied artichokes with black garlic and cured egg yolk</i>	
Gambas al pil-pil y brócoli frito.....	20.-
<i>Prawns in pil-pil sauce and fried broccoli</i>	
Cazón en adobo andaluz.....	14.-
<i>Dogfish in Andalusian marinade</i>	
Calamares fritos a la andaluza.....	18.-
<i>Andalusian style fried squid</i>	

## UNA COSECHA DE NUESTRA TIERRA · A HARVEST FROM OUR LAND

◇ Ensalada ecológica con aderezo de pimiento asado y kale frito.....	12.-
<i>Organic salad with roasted pepper dressing and fried kale</i>	
∞ Ensalada de tomate cherry con granada, queso feta, rúcula, fresas y queso parmesano.....	12.-
<i>Cherry tomato salad with pomegranate, feta cheese, arugula, strawberries and parmesan cheese</i>	
∞ Tartar de remolacha con nieve de Idiazabal y sorbete de manzana verde.....	14.-
<i>Beetroot tartar with Idiazabal cheese snow and green apple sorbet</i>	
∞ Porra de Antequera con nieve de queso Payoyo.....	12.-
<i>Porra de Antequera (cold thick tomato soup) with Payoyo cheese</i>	
Aguacate soasado, corvina marinada y mayonesa kimchi.....	16.-
<i>Seared avocado, marinated croaker and kimchi mayonnaise</i>	
Puerros confitados, panceta ibérica y romescu.....	15.-
<i>Confit leeks, Iberian pork belly and romescu</i>	
◇ Crema de verduras de temporada y crotones especiados.....	12.-
<i>Seasonal vegetable cream with spiced croutons</i>	



## ARROCES Y PASTAS · RICE AND PASTA DISHES

◊ Arroz meloso de verduras <i>Creamy rice with vegetables</i>	18.-
Arroz cremoso con carabineros <i>Creamy rice with king prawns</i>	24.-
Arroz "a la llauna" de choco con habitas tiernas <i>Cuttlefish rice "Llauna Style" with baby broad beans</i>	24.-
Arroz "a la llauna" de pato azulón <i>Mallard duck rice "Llauna Style"</i>	24.-
Pappardelle con ragout de chivo y setas <i>Pappardelle with goat ragout and mushrooms</i>	18.-
Penne rigate de crustáceo con matices marinos <i>Crustacean penne rigate with marine hints</i>	20.-

## PASEO POR LA COSTA · WALK ALONG THE COAST

Sopa de pescado tradicional <i>Traditional fish soup</i>	12.-
Pargo asado encebollado con toques cítricos <i>Roasted red snapper with onion and a citrus twist</i>	24.-
Lubina asada con puré de coliflor, pisto y jugo de carne <i>Roasted sea bass with cauliflower purée, ratatouille, and meat juice</i>	26.-
Lomo de bacalao "Ajoarriero" <i>Cod loin "Ajoarriero style" (with garlic and spices)</i>	24.-

## UN RECORRIDO POR LA FINCA · A TOUR AROUND THE FARM

Steak tartar cortado a cuchillo con virutas de foie <i>Hand-cut steak tartare with foie shavings</i>	26.-
Pochas guisadas en caldo de jamón, panceta Ibérica, castañas y setas <i>Pocha beans stewed in ham broth, Iberian bacon, chestnuts and mushrooms</i>	18.-
Carrillera de vaca en su jugo con puré de patata trufada <i>Beef cheek in its juice with truffled potato purée</i>	26.-
Pollo de corral crujiente en mantequilla clarificada y patatas fritas <i>Crispy free-range chicken in clarified butter and fries</i>	18.-
Taco de solomillo de ternera (200 gr.), aguacate asado y jugo especiado <i>Beef tenderloin medallion (200 gr.), roasted avocado and spicy jus</i>	28.-
Presa de cerdo Ibérico con chimichurri, setas y parmentier <i>Iberian pork shoulder with chimichurri, mushrooms and parmentier</i>	28.-



## PURA BRASA · PURE GRILL

Porterhouse de vaca (1 kg) con 30 días de maduración <i>Beef porterhouse (1 kg) with a 30 days matured period</i>	75.-
Chuletón de lomo alto de vaca rubia gallega (1,1 kg) con 30 días de maduración <i>Tenderloin steak of Galician breed (1,1 kg) with a 30 days matured period</i>	85.-
Costilla de cerdo cocinada glaseada con miel de Frigiliana <i>Cooked pork rib glazed with Frigiliana honey</i>	26.-
∞ Verduras de temporada con salsa de yema <i>Seasonal vegetables with yolk sauce</i>	16.-
Cola de rape a la brasa <i>Grilled monkfish tail</i>	38.-
Carabinero nacional gratinado con salsa bearnesa <i>Gratinated Spanish king prawn with Béarnaise sauce</i>	Unidad / Unit 34.-
Pescado de la lonja <i>Fish from the market</i>	PSM / MP

## ACOMPAÑAMIENTOS · SIDE DISHES

Patatas fritas <i>French fries</i>	6.-
◇ Pimientos del piquillo confitados <i>"Piquillo" peppers in confit</i>	6.-
◇ Brotes de lechuga aliñados <i>Dressed lettuce sprouts</i>	6.-
∞ Puré de patata tradicional <i>Traditional mashed potatoes</i>	6.-

## SALSAS · SAUCES

Bearnesa <i>Béarnaise sauce</i>	3.-
Pimienta <i>Pepper sauce</i>	3.-
Chimichurri de tomate seco <i>Sun-dried tomato chimichurri</i>	3.-
Romescu <i>Romescu sauce</i>	3.-



## PARA LOS MÁS PEQUEÑOS · *FOR THE LITTLE ONES*

Penne rigatte a la boloñesa ..... 12.-  
*Penne rigatte bolognese*

\*Lomito de merluza rebozado y sin espinas ..... 12.-  
*\*Hake fillet in batter and boneless*

\*Fino escalope de ternera ..... 14.-  
*\*Thin cut veal escalope*

\*Hamburguesa con tomate, lechuga y queso Emmental ..... 16.-  
*\*Burger with tomato, lettuce and Emmental cheese*

\* Estos platos se sirven con patatas fritas de guarnición.  
*\* These dishes are served with chips on the side.*

Helados artesanales, 3 bolas a su elección ..... 8.-  
*Three scoops of Artisan Ice cream of your choice*



Los Productos de temporada provenientes de nuestra tierra  
son el alma de Palmito.

*Seasonal products from our land are the soul of Palmito.*

ACEITE DE OLIVA DE MÁLAGA · MALAGA OLIVE OIL

Debido a su alto contenido de vitamina E y poder antioxidante, es un cosmético natural perfecto,  
hidratando y tonificando la piel, además de retrasar su envejecimiento.

*Due to its high vitamin E content and antioxidant power, it is a perfect natural cosmetic,  
moisturising and toning the skin, as well as delaying skin ageing.*

PATATA DE CÓRDOBA · POTATO FROM CORDOBA

Gran fuente de energía por su aporte en carbohidratos, minerales  
y vitaminas ayuda a combatir la oxidación, prevenir enfermedades cardiovasculares,  
además de fortalecer al sistema inmunitario y ayudar al control de azúcar.

*A great source of energy due to its carbohydrate, mineral and vitamin content, it helps  
to combat oxidation, prevent cardiovascular disease, strengthen the immune system  
and help control sugar levels.*

UVA PASA DE MÁLAGA · MALAGA SULTANAS

Se considera un superalimento por sus grandes aportes a la salud,  
como por ejemplo mejora el rendimiento físico y reduce la fatiga.

*It is considered a superfood because of its great health benefits, such as improving  
physical performance and reducing fatigue.*

ALCACHOFA DE GRANADA · ARTICHOKE FROM GRANADA

Hortaliza con innumerables propiedades entre ellas depurativa y digestiva facilitando  
la eliminación de toxinas, ayuda al buen funcionamiento del hígado y ejerce  
una acción reguladora sobre el riñón.

*Vegetable with innumerable properties including depurative and digestive, facilitating  
the elimination of toxins, helps the liver to function properly and has  
a regulating action on the kidneys.*

ESPÁRRAGO DE HUÉTOR TÁJAR · ASPARAGUS FROM HUÉTOR TÁJAR

Esta verdura característica por su intenso sabor es pura fibra lo cual ayuda a liberar las toxinas de  
nuestro organismo, es mucho más eficaz que cualquier tratamiento de belleza.

*This vegetable, characteristic for its intense flavour, is pure fibre which helps to release toxins from our  
organism and is much more effective than any beauty treatment.*