

ENTRANTES para compartir

Croquetas de jamón ibérico (5 u)	16
Ensaladilla cremosa de bonito	18
Gilda de lubina de Palacio (1-2 p)	17
Salpicón de bogavante	36
Huevo frito, patata panadera, gamba roja	26
Los torreznos	16
Buñuelos de bacalao (5 u)	15
Tartar de atún rojo, aliño cítrico	23

LA HUERTA de Palacio

Puerros asados y su aliño	16
Cogollos de Tudela marcados con vinagreta mediterránea	16
Tomates variados de huerto, AOVE y cebolleta	19
Remolacha asada a la sal, escabeche de zanahorias y naranja	18

MADRID CASTIZO casquería fina y sus pucheros

Milhojas de oreja de cerdo crujiente y salsa brava	16
Mollejas de cordero empanadas	17
Callos, patas y morro	21

MADRID LONJA DE ESPAÑA una mirada al mar

Rodaballo asado al aceite con su pilpil y ajitos fritos	38
Lubina salvaje asada (1-2kg)	42/kg
Cocochas de merluza en salsa verde	37
Chipirones guisados	26
Gamba roja a la plancha, sal gorda (8 u)	32
Fideuá de pescado de roca (min 2 p)	24/p

CARNES Y CAZA de Madrid y sus prados

Cochinillo asado y su demi-glace	36
Paletilla de cabrito lechal al horno	35
Lomo alto de Vaca Rubia (800 - 1kg)	78
Perdiz escabechada (S/M)	28
Pollo de corral marinado en suero de leche	26

GUARNICIONES en mesa

Verduritas de temporada salteadas	8
Patatitas fritas	5
Pimientos del piquillo confitados	8
Puré de patata cremoso	5

SALSA CLÁSICAS para mojar

Romesco	3
Demi - Glace	4
Alioli de ajo asado	3

Precios en € | IVA incl.

Información de alérgenos disponible bajo petición.
Este establecimiento lleva a cabo el cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por anisakis.

Versiones veganas disponibles bajo petición.

Utilizamos huevos frescos de productores locales.

Todos nuestros pescados y mariscos provienen de pesquerías que cumplen con los estándares internacionales de sostenibilidad.

Todos nuestros productos cárnicos son de origen nacional.



PALACIO de los DUQUES
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
MADRID

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®