

YOUNIQUE

ARTS CLUB





Únete a **Palladium Rewards** y
podrás disfrutar de **2.500 puntos**
de bienvenida **(=10€)** a aplicar en tu
primera consumición.



Además, ¡tendrás
un **10% de descuento**
en todas tus consumiciones!

REGÍSTRATE EN
palladiumhotelgroup.com

PALLADIUM
R • E • W • A • R • D • S

OUR WORLD IS YOUR REWARD

FOOD

Restaurant



Para empezar To get started

CROQUETAS A LA MADRILEÑA CON VELO DE PAPADA IBÉRICA Y SU REDUCCIÓN (2 UDS)

8,00€

“A la Madrileña” style croquettes with iberian pork jowl veil (2 u.)

CROQUETAS DE BACALAO AL PIL-PIL CON ALIOLI DE MANGO Y SRIRACHA (8 UDS)

22,00€

Pil-pil cod croquettes with mango alioli and sriracha sauce (8 u.)

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (8 UDS)

22,00€

Our creamy iberian ham croquettes (8 u.)

ENSALADA DE BURRATA I.G.P. PUGLIA CON TOMATE CHERRY, NARANJA, TAPENADE Y AOVE DE ALBAHACA

25,00€

Puglia I.G.P burrata salad with cherry tomato, orange, tapenade and basil EVOO

CARPACCIO DE AGUACATE CON CREMOSO DE PARMESANO, PICO DE GALLO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y PIPAS DE CALABAZA

25,00€

Avocado carpaccio with creamy parmesan cheese, “pico de gallo”, pickled red onion and pumpkin seeds

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA BRASA, PATATAS EN VINAGRETA DE ALCAPARRAS Y PIMENTÓN CON EMULSIÓN DE MISO

28,00€

Grilled octopus salad with roasted potatoes, caper and paprika vinaigrette and miso emulsion

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON HUEVO CAMPERO FRITO, HUEVAS DE MÚJOL AHUMADAS Y CHIPS DE PATATA RATTE

28,00€

Cured beef steak tartar with fried free-range egg, smoked mullet roe and ratte potato chips

TARTAR DE ATÚN ROJO, MANGO Y AGUACATE SOBRE GAZPACHO DE TOMATE

28,00€

Bluefin tuna tartar, mango and avocado over tomato gazpacho

TABLA DE QUESOS D.O.P. CON MERMELADA DE TOMATE

26,00€

Cheese assortment with tomato chutney

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA D.O.P. JABUGO

42,00€

100% Acorn-fed Iberian ham, D.O.P. Jabugo



Arroces Rice

ARROZ MELOSO DE CARRILLERAS DE VACA ANGUS CON
CREMOSO DE BONIATO ASADO27,00€

Creamy rice with angus beef cheeks and roasted sweet potato purée

ARROZ EN LLAUNA DE GAMBONES CURADOS, SEPIA GUISADA
Y HORTALIZAS CON ALIOLI MEDITERRÁNEO29,00€

Jumbo shrimps rice with cuttlefish, vegetables and alioli

Del mar From the sea

BACALAO EN TEMPURA DE CERVEZA, SOPA DE PIMIENTOS ROJOS
ASADOS Y PIL-PIL DE CEBOLLINO28,00€

Cod in beer tempura, roasted red pepper sauce and chive pil-pil

LUBINA DE AQUANARIA ASADA CON PURÉ DE APIO BOLA,
ESPINACAS BABY SALTEADAS Y CALDO CLARIFICADO DE LILIÁCEAS30,00€

Roasted Aquanaria sea bass with celeriac purée, sautéed baby spinach and lilies broth

RODABALLO NACIONAL CON PARMENTIER DE CHIRIVÍA,
ESCABECHE DE ACEITUNAS Y AOVE DE ALBAHACA32,00€

National turbot with parsnip parmentier, pickled olive and basil EVOO



De la tierra From the land

CANELÓN DE RABO DE VACA CON BECHAMEL TRUFADA DE PARMESANO Y JUGO DE SETAS DE TEMPORADA

Oxtail cannelloni with truffled parmesan bechamel and mushroom sauce

27,00€

LINGOTE DE CORDERO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA TZATZIKI Y TIAN DE HORTALIZAS BRASEADAS

Low temperature lamb with tzatziki sauce and roasted vegetable tian

32,00€

ENTRECOT MADURADO DE VACA TXOGITXU A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA Y CEBOLLITAS GLASEADAS

Cured grilled Txogitxu beef entrecôte with potato parmentier and glazed onions

36,00€

SOLOMILLO MADURADO DE VACA A LA PIMIENTA VERDE, MILHOJAS DE PATATA CRUJIENTE, PUERROS BABY Y TRIGUEROS BRASEADOS

Cured beef sirloin steak in green pepper sauce, crispy potato millefeuille, baby leeks and braised wild asparagus

36,00€

SERVICIO DE PAN

Bread service

2,50€ P.P.



Para endulzar To sweeten

FLAN DE HUEVO CAMPERO Y MARACUYÁ CON MOUSSE DE COCO

Passion fruit Spanish custard “flan” with coconut mousse

8,00€

TARTA DE CÍTRICOS Y CHOCOLATE BLANCO

Citrics and white chocolate pie

9,00€

NUESTRA TARTA FLUIDA DE QUESO CON HELADO DE YOGUR BÚLGARO

Our creamy cheesecake with bulgarian yogurt ice cream

10,00€

Sushi Trip to Japan



DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO DE 20H A 23H
AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 8PM TO 11PM

PARA EMPEZAR

TACOS DE ATÚN CON SALSA TARE (2 UDS)
Tuna tacos with tare sauce (2 u.)

18,00€

TACOS DE SALMÓN CON EMULSIÓN DE KIMCHI (2 UDS)
Salmon tacos with kimchi emulsion (2 u.)

19,00€

LANGOSTINO EN TEMPURA CON MAYONESA DE KIMCHI
Tempura shrimps with kimchi mayonnaise

19,00€

URAMAKIS 8 unidades 8 units

20,00€

SASHIMI DE VIEIRA RELLENO DE SALMÓN Y AGUACATE
Scallop sashimi with salmon and avocado

ATÚN PICANTE CON FIDEOS DE ARROZ
Spicy tuna with rice noodles

ARROZ NEGRO CON GUISO DE SEPIA Y TOBIKO DE YUZU
Black rice with cuttlefish stew and yuzu tobiko

SALMÓN CON PLÁTANO CANARIO FRITO
Salmon with fried banana

NIGIRI 2 unidades 2 units

9,00€

ATÚN CON TOMATE CONCASSÉ Y WASABI
Tuna with concassé tomato and wasabi

SALMÓN CON SALSA KIMCHI SRIRACHA
Salmon with kimchi sriracha sauce

VIEIRA CON MAYONESA DE YUZU
Scallop with yuzu mayonnaise

ANGUILA CON KIZAMI Y WASABI
Eel with kizami and wasabi

Sushi Trip to Japan



DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO DE 20H A 23H
AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 8PM TO 11PM

POSTRES

MOCHIS A ELEGIR ENTRE CHOCOLATE O MANGO CON
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

8,00€

Mochis to choose between chocolate or mango with red berries jam

ALERGIA ALIMENTARIA

FOOD ALLERGY



Gluten

Gluten



Sulfito

Sulphite



Moluscos

Shellfish



Soja

Soya



Huevo

Egg



Apio

Celery



Marisco

Seafood



Mostaza

Mustard



Lácteos

Milk



Pescado

Fish



Cacahuetes

Peanuts



Sésamo

Sesame



Frutos secos

Nuts



Altramuces

Lupins



Contiene o puede contener trazas

Contains or may contain traces

Croquetas a la madrileña

“A la madrieña” style croquettes

Croquetas de bacalao

Cod croquettes

Croquetas de jamón ibérico

Iberian ham croquettes

Ensalada de burrata

Burrata salad

Carpaccio de aguacate

Avocado carpaccio

Ensalada de pulpo

Octopus salad

Steak tartar con huevo campero

Steak tartar with free-range egg

Tartar de atún salvaje

Bluefin tuna tartar

Tabla de quesos

Cheese assortment

Jamón Ibérico

Acorn-fed Iberian ham

Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten

All of our dishes contain or may contain gluten traces

ALERGIA ALIMENTARIA

FOOD ALLERGY



Gluten

Gluten



Sulfito

Sulphite



Moluscos

Shellfish



Soja

Soya



Huevo

Egg



Apio

Celery



Marisco

Seafood



Mostaza

Mustard



Lácteos

Milk



Pescado

Fish



Cacahuetes

Peanuts



Sésamo

Sesame



Frutos secos

Nuts



Altramuces

Lupins



Contiene o puede contener trazas

Contains or may contain traces

Arroz meloso

Creamy rice

Arroz de gambones

Jumbo shrimps rice

Bacalao tempura cerveza

Cod in beer tempura

Lubina de Aquanaria

Aquanaria sea bass

Rodaballo con parmentier

Turbot with parmentier

Canelón de rabo de vaca

Oxtail cannelloni

Lingote de cordero

Lamb lingot

Entrecot de vaca Txogitxu

Txogitxu beef entrecôte

Solomillo de vaca

Beef sirloin steak

Tacos de atún

Tuna tacos

Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten

All of our dishes contain or may contain gluten traces

ALERGIA ALIMENTARIA

FOOD ALLERGY



Gluten

Gluten



Sulfito

Sulphite



Moluscos

Shellfish



Soja

Soya



Huevo

Egg



Apio

Celery



Marisco

Seafood



Mostaza

Mustard



Lácteos

Milk



Pescado

Fish



Cacahuetes

Peanuts



Sésamo

Sesame



Frutos secos

Nuts



Altramuces

Lupins



Contiene o puede contener trazas

Contains or may contain traces

Tacos de salmón

Salmon tacos

Langostinos en tempura

Tempura shrimps

Uramaki de vieira y salmón

Scallop and salmon uramaki

Uramaki de atún picante

Spicy tuna uramaki

Uramaki de arroz negro

Black rice uramaki

Uramaki de salmón y plátano

Salmon and banana uramaki

Nigiri de atún

Tuna nigiri

Nigiri de salmón

Salmon nigiri

Nigiri de vieira

Scallop nigiri

Nigiri de anguila

Eel nigiri

Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten

All of our dishes contain or may contain gluten traces

ALERGIA ALIMENTARIA

FOOD ALLERGY



Gluten

Gluten



Sulfito

Sulphite



Moluscos

Shellfish



Soja

Soya



Huevo

Egg



Apio

Celery



Marisco

Seafood



Mostaza

Mustard



Lácteos

Milk



Pescado

Fish



Cacahuetes

Peanuts



Sésamo

Sesame



Frutos secos

Nuts



Altramuces

Lupins



Contiene o puede contener trazas

Contains or may contain traces

Mochis

Mochis



Tarta de cítricos

Citrics pie



Tarta de queso

Cheesecake



Flan de huevo y maracuyá

Passion fruit Spanish custard



Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten

All of our dishes contain or may contain gluten traces

YOUNIQUE

A R T S C L U B