

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

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 ASADO	27,00€
Creamy rice with angus beef cheeks and roasted sweet potato purée	

ARROZ EN LLAUNA DE GAMBONES CURADOS, SEPIA GUISADA Y HORTALIZAS CON ALIOLI MEDITERRÁNEO	29,00€
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 CEBOLLINO	28,00€
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 LILIÁCEAS	30,00€
Roasted Aquanaria sea bass with celeriac purée, sautéed baby spinach and lilies broth	



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€

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€

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€

NUESTRA TARTA FLUIDA DE QUESO CON HELADO DE YOGUR BÚLGARO

Our creamy cheesecake with bulgarian yogurt ice cream

10,00€

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

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

Arroz meloso

Creamy rice

Arroz de gambones

Jumbo shrimps rice

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

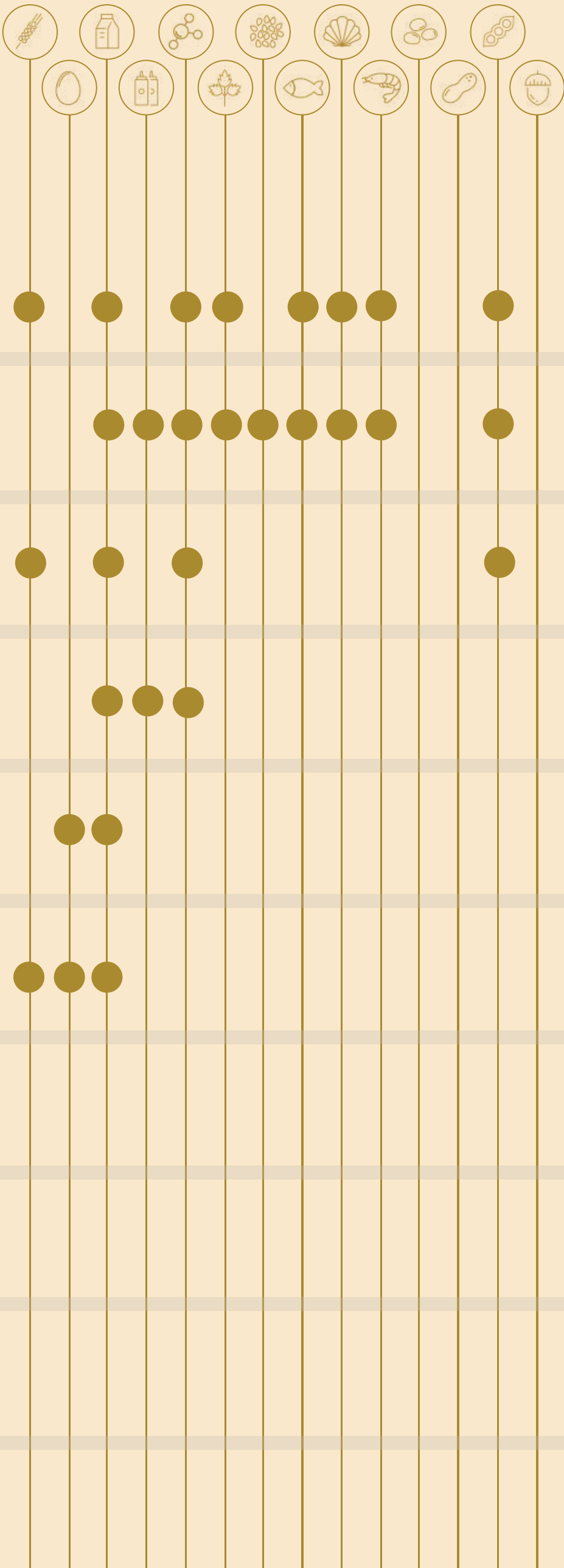


Contiene o puede contener trazas

Contains or may contain traces

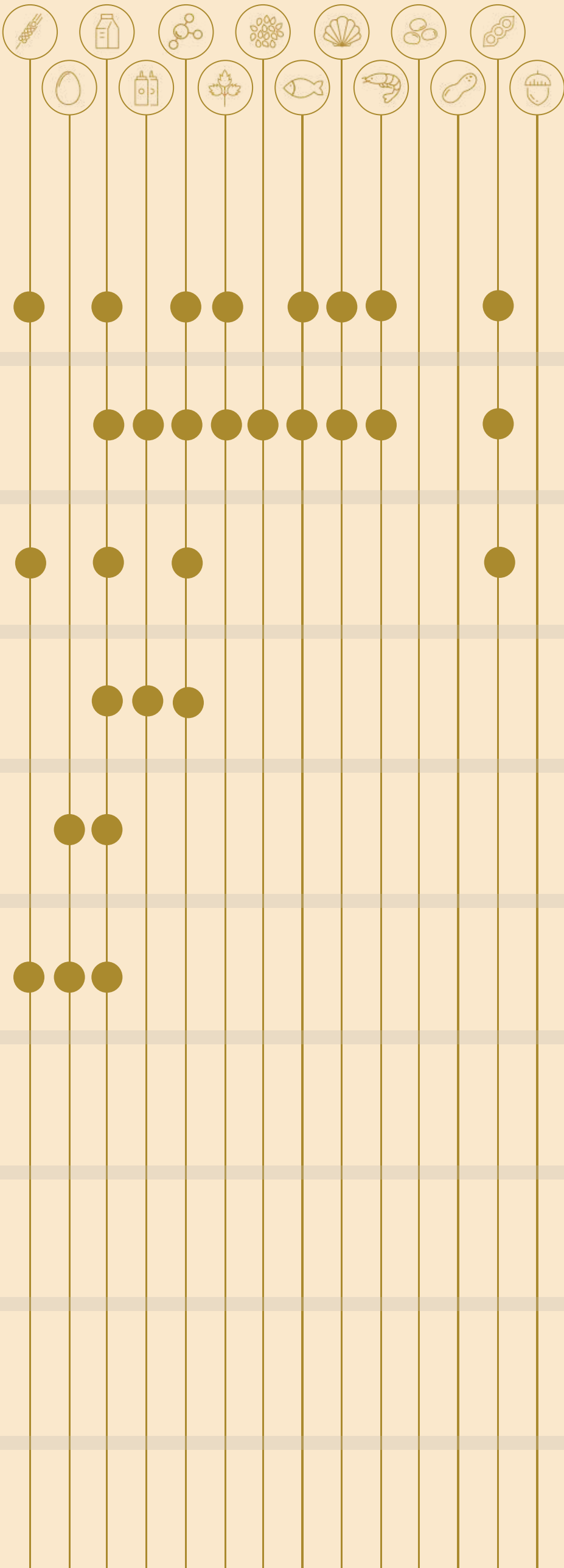
Bacalao tempura cerveza

Cod in beer tempura



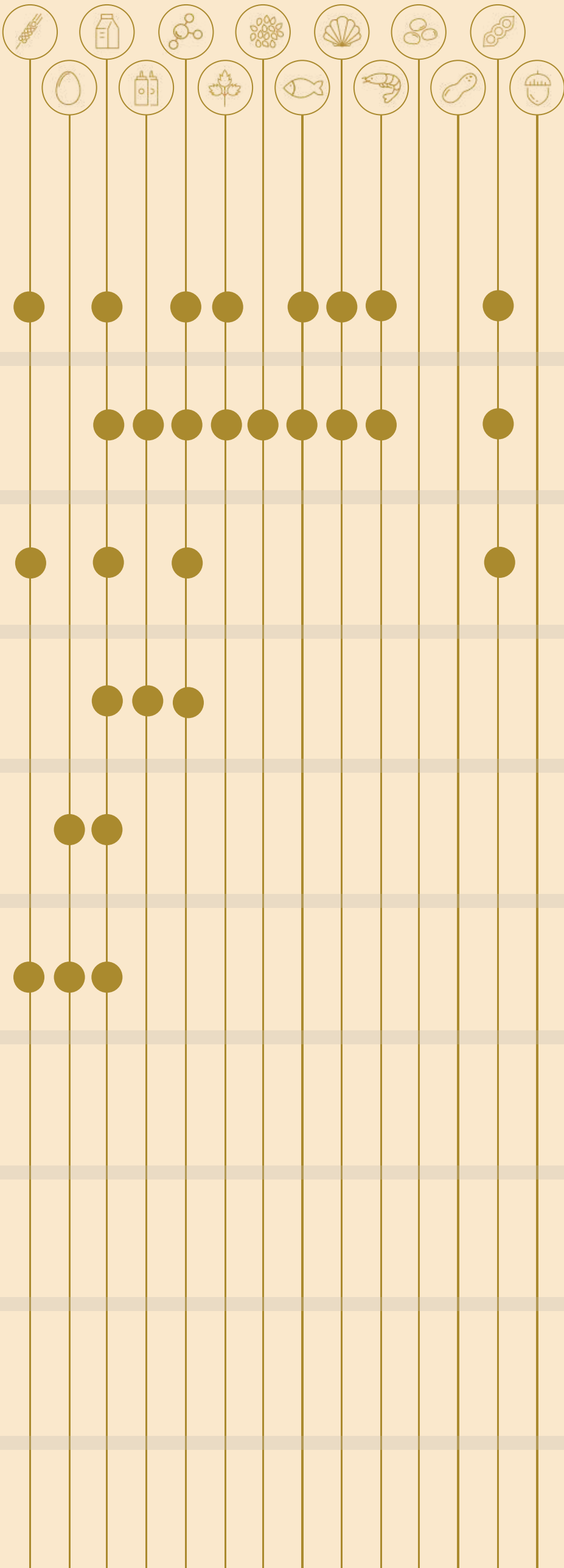
Lubina de Aquanaria

Aquanaria sea bass



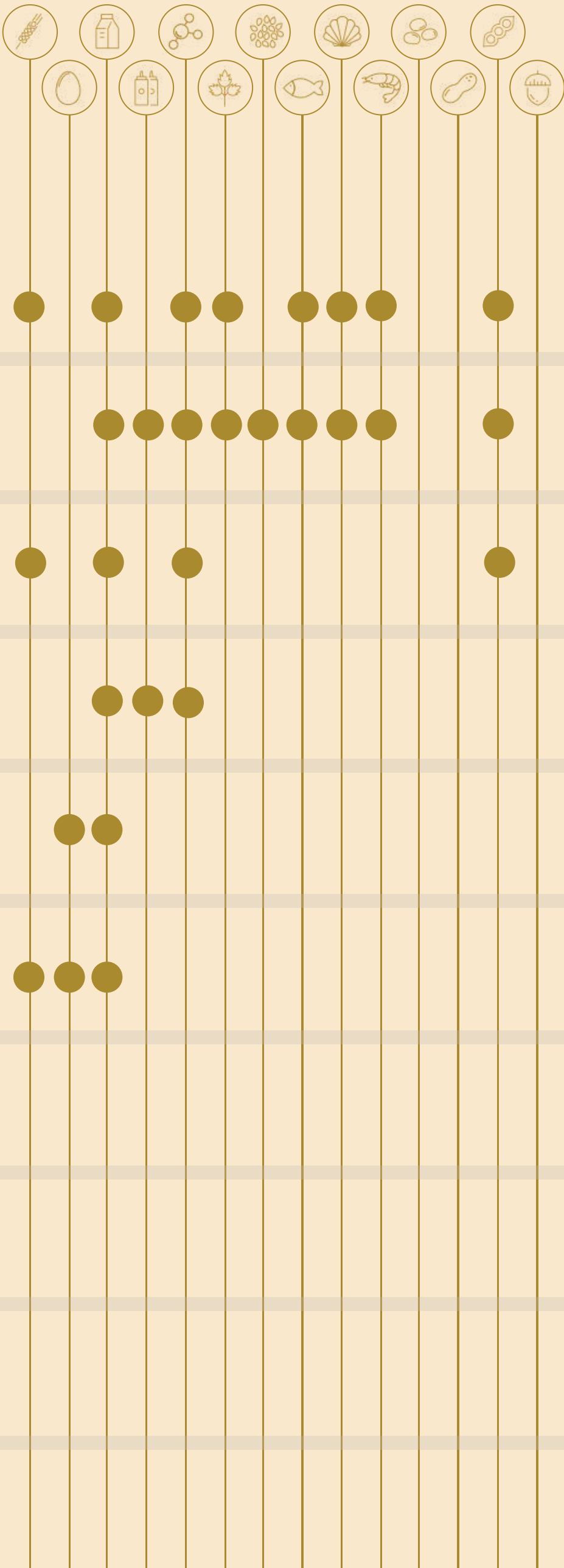
Canelón de rabo de vaca

Oxtail cannelloni



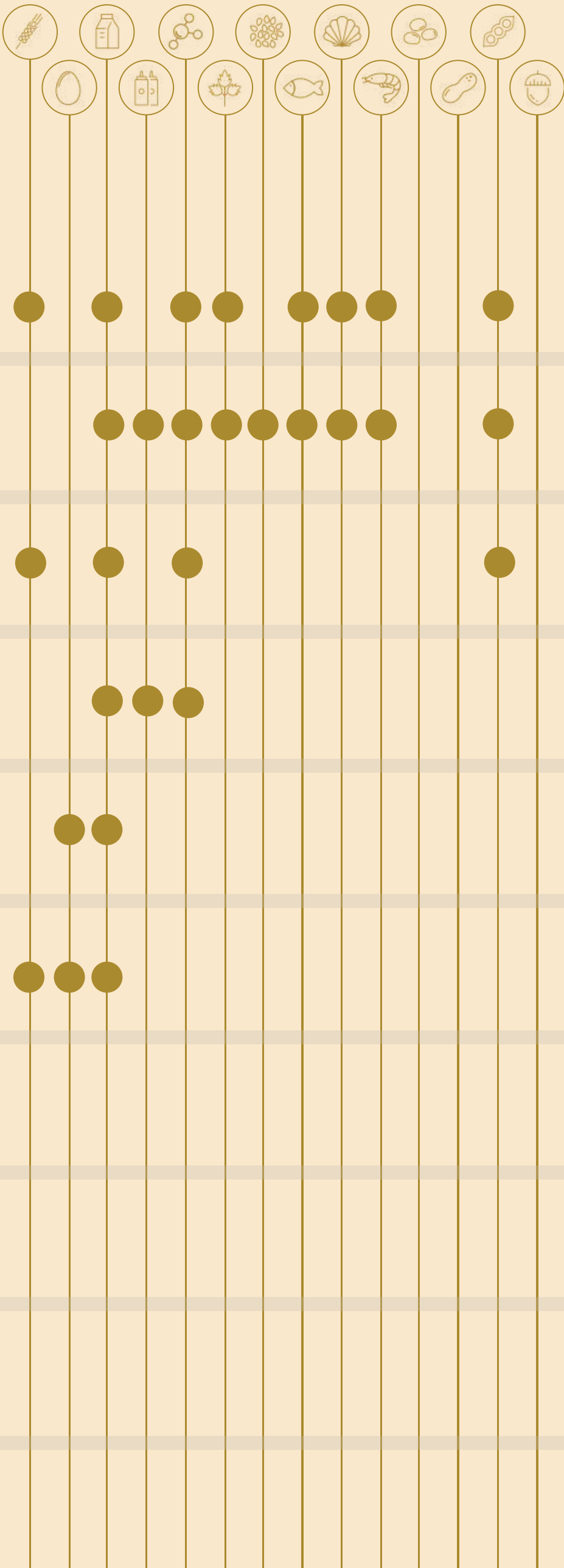
Entrecot de vaca Txogitxu

Txogitxu beef entrecôte



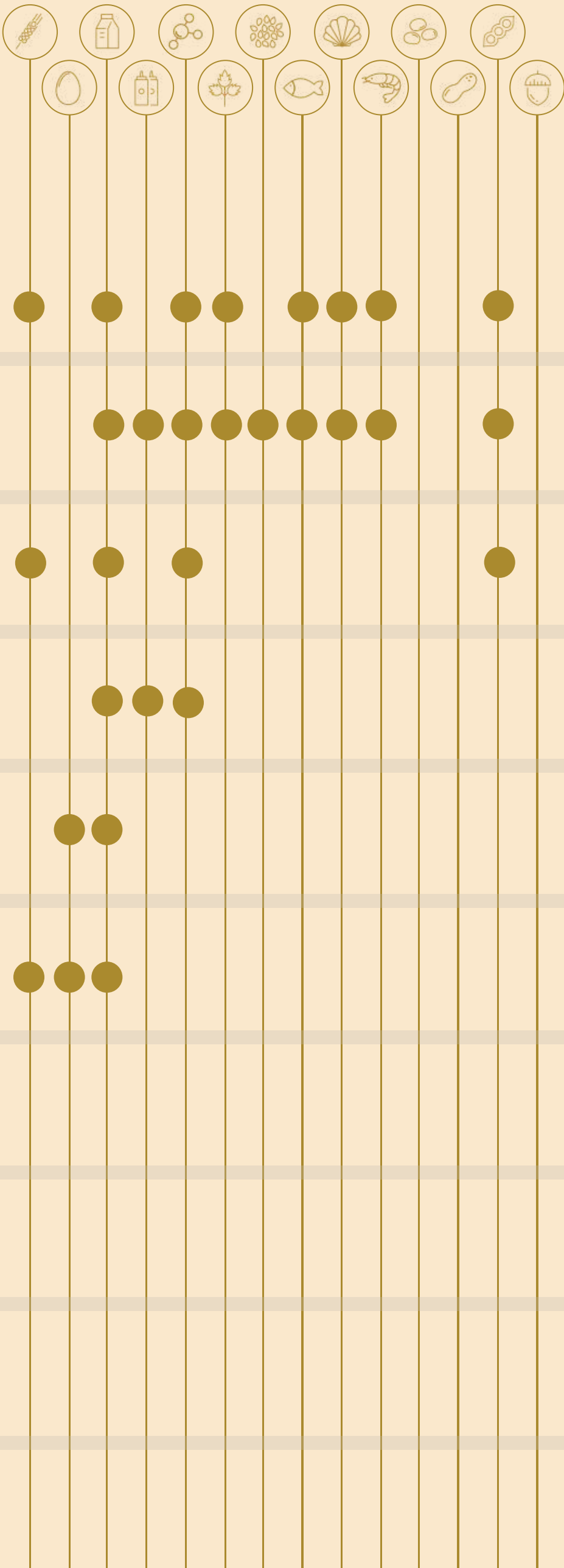
Flan de huevo y maracuyá

Passion fruit Spanish custard



Tarta de queso

Cheesecake



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