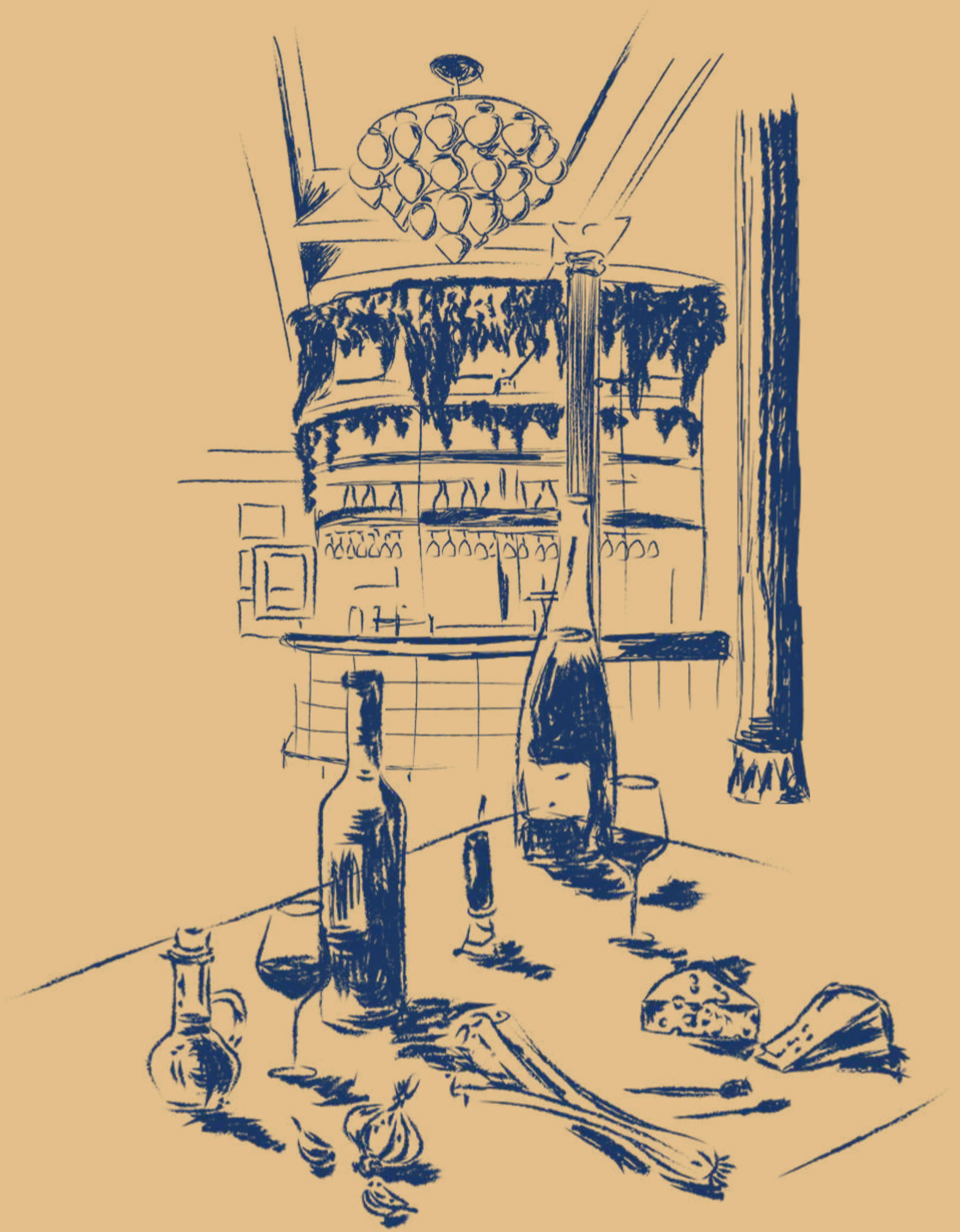
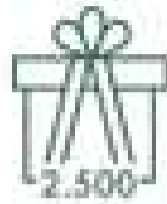


YOUNIQUE





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) 8,50€

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

CROQUETAS DE BACALAO AL PIL-PIL CON ALIOLI DE MANGO Y SRIRACHA (4 UDS) / (8 UDS) 13,00€ / 23,00€

Pil-pil cod croquettes with mango alioli and sriracha sauce (4 u.) / (8 u.)

CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 UDS) / (8 UDS) 13,00€ / 23,00€

Our creamy iberian ham croquettes (4 u.) / (8 u.)

ENSALADA DE BURRATA I.G.P. PUGLIA CON TOMATE CHERRY, NARANJA, TAPENADE DE ANCHOAS Y AOVE DE ALBAHACA 26,00€

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

CARPACCIO DE AGUACATE CON GAZPACHUELO ACEVICHADO DE PARMESANO, PICO DE GALLO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA Y PIPAS DE CALABAZA 26,00€

Avocado carpaccio with ceviche-style gazpachuelo sauce, pico de gallo, pickled red onion and pumpkin seeds

ENSALADA TEMPLADA DE PULPO A LA BRASA CON PATATAS PRIMOR A LA LLAMA, MOJO NIKKEI, HOJAS DE ESPINACA BABY Y VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL 28,00€

Grilled octopus salad with primor potatoes, nikkei sauce, baby spinach leaves and honey-mustard vinaigrette

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA MADURADA CON POLVO DE FOIE MI-CUIT, YEMA DE HUEVO TRUFADA Y PATATAS PAJA AL AJILLO 29,00€

Cured beef steak tartar with foie gras powder, truffled egg yolk and garlic potatoes chips

TARTAR DE ATÚN ROJO, MANGO Y AGUACATE SOBRE GAZPACHO DE TOMATE 29,00€

Bluefin tuna tartar, mango and avocado with gazpacho

TABLA DE QUESOS D.O. CON MERMELADA DE TOMATE 27,00€

Cheese assortment with tomato chutney

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA D.O.P. JABUGO 43,00€

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



Pasta y arroz *Pasta and rice*

FETTUCCINE FRESCO A LA CARBONARA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y REDUCCIÓN DE JUGO DE SETAS 27,00€
Fresh carbonara fettuccine with slow-cooked egg and mushroom sauce

CANELÓN DE RABO DE VACA CON BECHAMEL TRUFADA DE PARMESANO Y SU DEMI-GLACE 28,00€
Oxtail cannelloni with truffled parmesan bechamel and beef sauce

ARROZ EN LLAUNA DE SEPIA Y HORTALIZAS CON TARTAR DE GAMBONES Y UN TOQUE DE LIMA Y SOJA 29,00€
Cuttlefish and vegetable rice with prawn tartar

Del mar *From the sea*

TATAKI DE LOMO DE ATÚN ROJO CON PONZU DE AJO FRITO, GUACAMOLE CASERO Y CHIPS CRUJIENTES DE PLÁTANO MACHO 30,00€
Bluefin tuna loin tataki with fried garlic ponzu, homemade guacamole and crispy banana chips

SOLOMILLO DE BACALAO CON PIL-PIL DE AJO ASADO, COMPOTA DE PIMIENTOS ESCALIVADOS Y TRINXAT DE PATATA 31,00€
Codfish with roasted garlic pilpil, red peppers compote and potatoes

MERLUZA DE PINCHO CON VELOUTÉ SUAVE DE COCO Y CURRY, TALLARINES DE CALABACÍN, CUSCÚS DE COLIFLOR Y CREMOSO TOSTADO DE MANTEQUILLA NOISETTE 32,00€
Hake with a coconut and curry velouté, zucchini noodles, cauliflower couscous and noisette butter



De la tierra From the land

PRESA IBÉRICA A LA BRASA CON FALSO RISOTTO DE PUNTALETES TRUFADOS, PURÉ DE KUMQUAT Y CREMOSO DE PARMESANO 32,00€
Grilled iberian pork shoulder with a truffled risotto pasta, kumquat purée and creamy parmesan purée

ENTRECOT MADURADO DE VACA TXOGITXU A LA BRASA CON PARMENTIER DE PATATA Y CEBOLLITAS GLASEADAS 37,00€
Cured grilled Txogitxu beef entrecôte with potato parmentier and glazed onions

SOLOMILLO MADURADO DE VACA CON CHAMPIÑONES RELLENOS DE HUEVO DE CODORNIZ, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS A LA BRASA Y PATATAS ANNA 37,00€
Cured beef sirloin steak with stuffed mushrooms with quail egg, grilled wild asparagus and potatoes

SERVICIO DE PAN
Bread service



2,50€ P.P.

Para endulzar To sweeten

TARTA DE CÍTRICOS Y CHOCOLATE BLANCO CON HELADO DE YUZU Y PERLAS DE CÍTRICO 9,50€
Citrus and white chocolate pie with yuzu ice cream and citrus pearls

NUESTRA TARTA FLUIDA DE QUESO CON HELADO DE MASCARPONE 10,00€
Our creamy cheesecake with mascarpone ice cream

BROWNIE DE YOGURT Y FRESAS CON HELADO DE YOGURT Y GROSELLAS 10,00€
Strawberry yogurt brownie with yogurt and red currant ice cream

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) 19,00€
Tuna tacos with tare sauce (2 u.)

TARTAR DE PEZ LIMÓN CON AGUACATE EN TEMPURA 19,00€
Lemonfish tartar with avocado in tempura

LANGOSTINO EN TEMPURA CON MAYONESA DE KIMCHI 19,00€
Tempura shrimp with kimchi mayonnaise

URAMAKIS 8 unidades 8 units 22,00€

VIEIRA CON SALMÓN Y AGUACATE
Scallop with salmon and avocado

ATÚN PICANTE CON FIDEOS DE ARROZ
Spicy tuna with rice noodles

SALMÓN CON PLÁTANO CANARIO FRITO
Salmon with fried banana

LANGOSTINO CON MAYONESA DE TOBIKO ROJO Y FURIKAKE
Prawn with red tobiko mayonnaise and furikake

NIGIRI 2 unidades 2 units 9,50€

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

RODABALLO CON AJADA Y CHIP DE AJO
Turbot with garlic sauce and garlic chips

CRUJIENTE DE TARTAR DE SALMÓN
Crispy salmon tartar

Sushi Trip to Japan



DISPONIBLE DE MARTES A SÁBADO DE 20H A 23H

AVAILABLE FROM TUESDAY TO SATURDAY FROM 8PM TO 11PM

POSTRES

MOCHI DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

9,00€

Chocolate mochi with red berries jam

MOCHI DE MANGO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

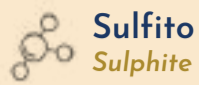
9,00€

Mango mochi 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 madrileña" style croquettes

	Gluten	Lácteos	Sulfito	Sésamo	Moluscos	Pescado	Marisco	Altramuces	Soja	Frutos secos
Croquetas a la madrileña	●	●	●			●				
Croquetas de bacalao	●	●	●				●			●
Croquetas de jamón ibérico	●	●	●							
Ensalada de burrata	●	●	●	●						
Carpaccio de aguacate		●	●	●						●
Ensalada de pulpo		●	●	●			●	●	●	●
Steak tartar	●	●	●	●	●		●			●
Tartar de atún rojo	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Tabla de quesos	●	●								
Jamón Ibérico	●									

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

Fettuccini carbonara
Carbonara fettuccine

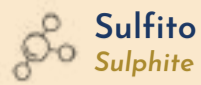
	Gluten	Huevo	Lácteos	Sulfito	Apio	Pescado	Moluscos	Marisco	Cacahuetes	Sésamo	Frutos secos
Fettuccini carbonara <i>Carbonara fettuccine</i>	●	●	●	●							
Canelón de rabo de vaca <i>Oxtail cannelloni</i>	●	●	●	●							
Arroz de sepia <i>Cuttlefish rice</i>		●		●			●	●	●		●
Solomillo de bacalao <i>Cod tenderloin</i>						●	●	●			
Merluza de pincho <i>Line-caught hake</i>				●	●	●	●	●	●		
Tataki de lomo de atún rojo <i>Seared bluefin tuna loin tataki</i>				●	●		●	●	●		●
Presa ibérica a la brasa <i>Grilled iberian pork shoulder</i>	●		●	●	●						●
Entrecot de vaca Txogitxu <i>Txogitxu beef entrecôte</i>			●		●						
Solomillo de vaca <i>Beef sirloin steak</i>		●	●				●				
Tacos de atún <i>Tuna tacos</i>	●						●				

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

Tartar de pez limón

Lemonfish tartar

Langostinos en tempura

Tempura shrimps

Uramaki de vieira y salmón

Scallop and salmon uramaki

Uramaki de atún picante

Spicy tuna uramaki

Maki de langostino

Prawn maki

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 rodaballo


Turbot 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

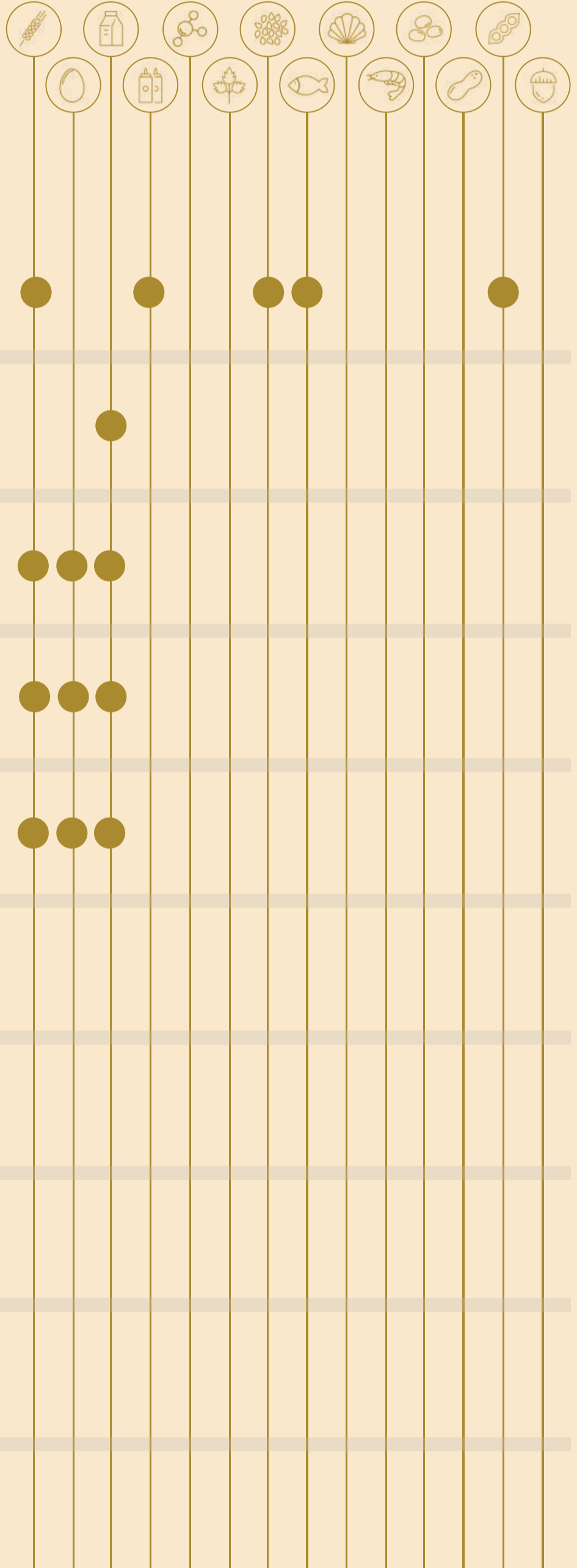
 **Sésamo**
Sesame

 **Frutos secos**
Nuts

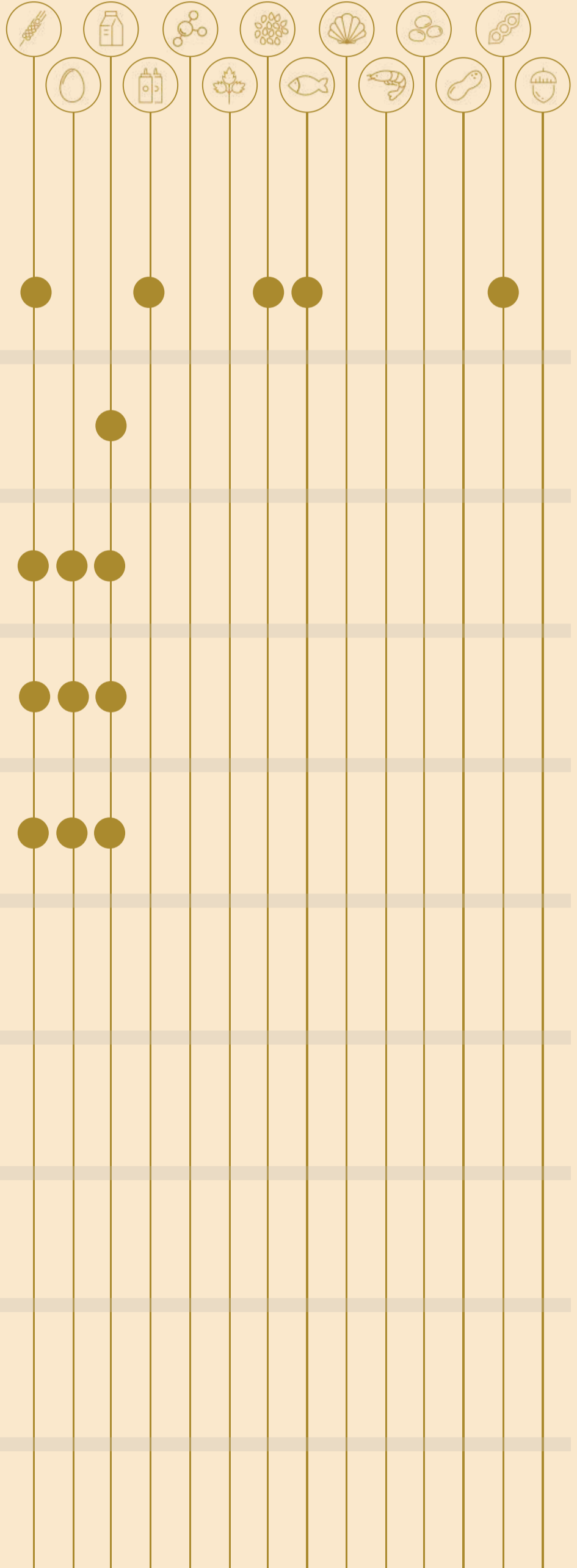
 **Altramuces**
Lupins

 **Contiene o puede contener trazas**
Contains or may contain traces

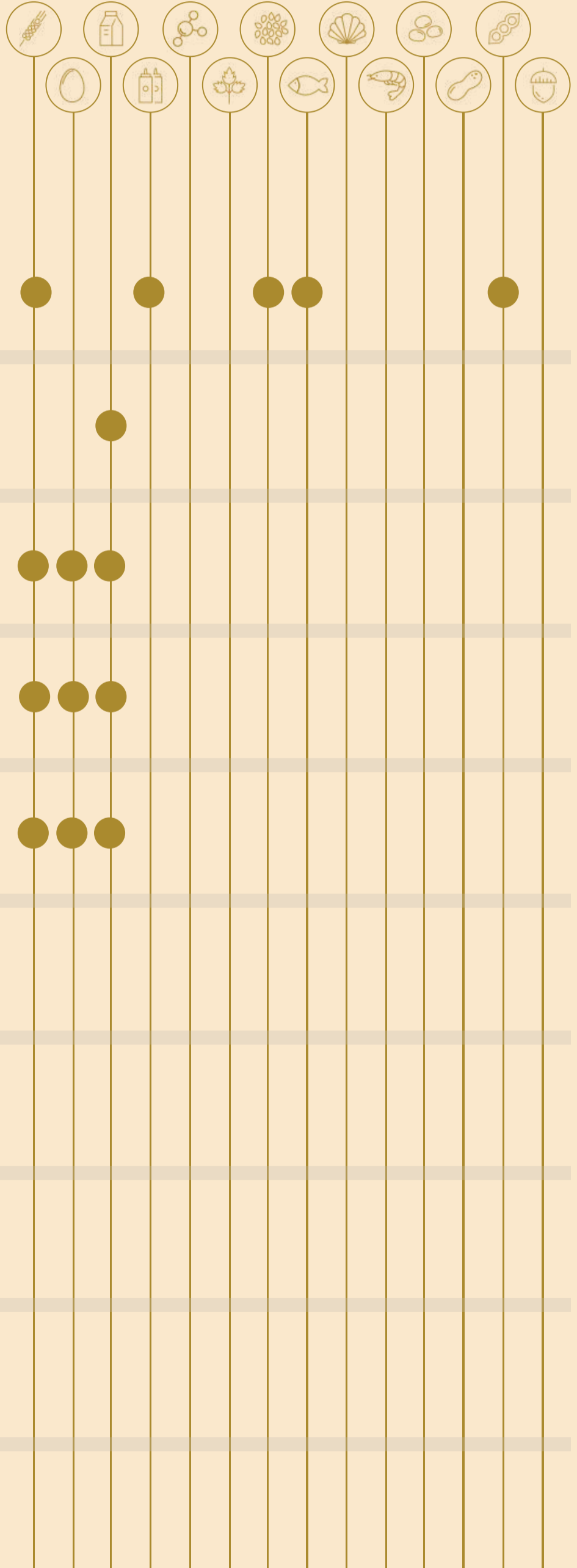
Nigiri de tartar de salmón
Salmon tartar nigiri



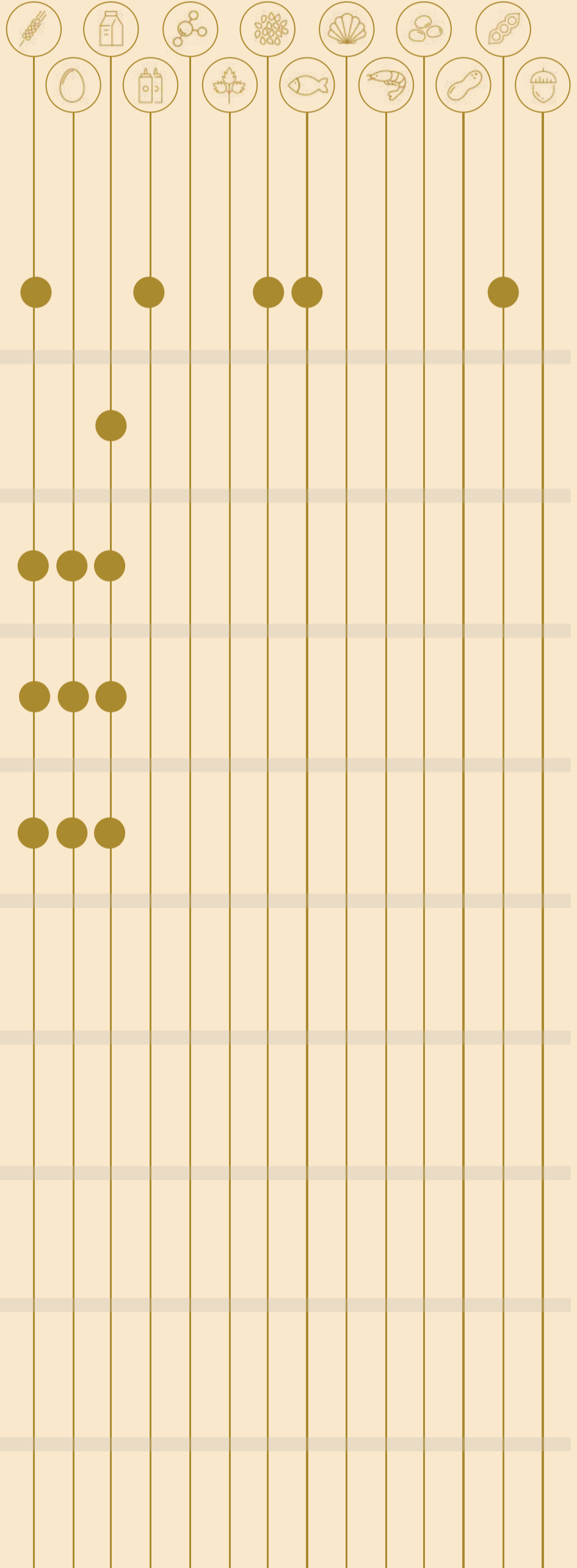
Mochis
Mochis



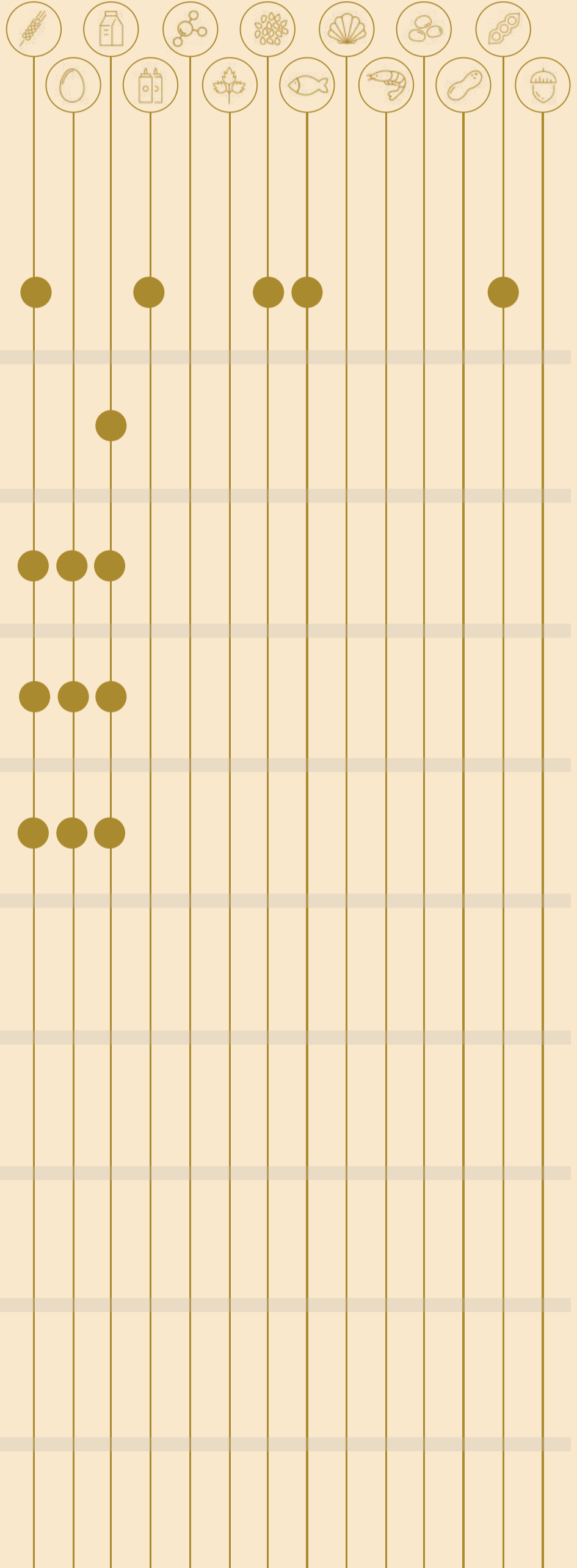
Semifrio de limón y chocolate
Lemon and chocolate semifreddo



Tarta de queso
Cheesecake



Brownie de yogur y fresas
Strawberry yogurt brownie



Todos nuestros platos contienen o pueden contener trazas de gluten
All of our dishes contain or may contain gluten traces

YOUNIQUE