

NUESTROS QUESOS Y EMBUTIDOS

Our cheeses and dry cured sausages / *Nos fromages et charcuteries*

Jamón Ibérico (100 gr), con pan de hogaza y tomate rallado **30€**

Iberian ham (100 gr), with rustic bread loaf and grated tomato

Jambon ibérique (100 gr), pain rustique et compotée de tomates



Chosco de Tineo y queso manchego **18€**

Chosco de Tineo (Asturian typical Spanish pork sausage) and Manchego cheese

Chosco de Tineo (Saucisse de porc espagnole typique des Asturies) et fromage Manchego



Tabla de quesos asturianos: selección La Palmera **18€**

Asturian cheese platter: La Palmera selection

Assortiment de fromages des Asturies: sélection La Palmera



*Todos nuestros embutidos y quesos van acompañados de pan artesano / All of our cheeses and dry cured sausages are served with bread / *Tous nos fromages et charcuteries sont accompagnés de pain*

ALGO LIGERO

Light snack / *Encas léger*

Ensalada La Palmera (mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas) **14€**

La Palmera salad (mix of lettuce, tomato, onion, tuna, asparagus, hard-boiled egg and olives)

Salade La Palmera (mélange de laitue, tomates, oignons, thon, asperges, œufs durs et olives)



Ensalada de quesos asturianos en texturas y sardina marinada **16€**

Asturian cheese salad with marinated sardine

Salade de fromages des Asturies accompagnée de sardines marinées



Ensalada de pollo crujiente con bacon y frutos rojos **16€**

Crispy chicken salad with bacon and red berries

Salade de poulet croustillant aux lardons et fruits rouges



Ensalada de salmón marinado artesanal, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros **18€**

Artisanal marinated salmon, avocado, fresh cheese and wild asparagus salad

Salade de saumon artisanal mariné, avocat, fromage frais et asperges sauvages



Salpicón de pulpo y langostinos **20€**

Octopus and prawn salpicón

Salpicón de poulpes et crevettes



Crema del día **12€**







Velouté of the day

Velouté du jour








PARA PICOTEAR

To snack / *Encas gourmand*

- | | |
|---|------------|
| Croquetas homemade de jamón Ibérico (12 uds)
Homemade Iberian ham croquettes (12 units)
<i>Croquettes de jambon ibérique faites maison (12 unites)</i>
 | 14€ |
| Croquetas homemade de centollo (12 uds)
Homemade Spider crab croquettes (12 units)
<i>Croquettes d'araignée de mer faites maison (12 unités)</i>
 | 16€ |
| Calamares fritos de potera y alioli cítrico
Fried jig-caught squid and citrus aioli
<i>Calamars frits pêchés à la turlutte, aïoli aux agrumes</i>
 | 21€ |
| Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua
Chicken fingers with chipotle sauce and old style mustard
<i>Bâtonnets de poulet croustillants, sauce chipotle et moutarde à l'ancienne</i>
 | 16€ |
| Wok de verduritas de temporada
Seasonal vegetables wok-fried
<i>Wok de légumes de saison</i>
 | 17€ |
| Angulas de trigo picantes salteadas al ajillo con langostinos
Spicy wheat elvers sautéed with garlic and prawns
<i>Civelles de blé épicées sautées à l'ail et aux crevettes</i>
 | 18€ |

PARA PICOTEAR

To snack / *Encas gourmand*

- Pimientos rellenos de bacalao con jugo de vizcaína **18€**
Cod stuffed peppers with biscayne sauce
Poivrons farcis à la morue accompagnés d'une sauce vizcaína

- Zamburiñas a la brasa con alioli de espirulina **25€**
Grilled scallops with spirulina aioli
Noix de Saint-Jacques grillées accompagnées d'ailoli à la spiruline

- Fritos de rape y mahonesa de pesto **26€**
Fried monkfish and pesto mayonnaise
Lotte frite et mayonnaise de pesto

- Nuestros tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida **19€**
Our tacos of slow-roasted pork with pickled onion
Nos tacos à la cochinita pibil (porc cuit lentement) et oignons marinés
- Burritos de tinga de pollo: pollo en tiras, queso, aguacate, chiles y cilantro **18€**
Chicken tinga burritos: chicken strips, cheese, avocado, chili peppers and cilantro
Burritos au poulet tinga : lanières de poulet, fromage, avocat, piments et coriandre

- Salteado de solomillo con patatas y pimientos **25€**
Sirloin stir fry with potatoes and peppers
Sauté de bœuf avec pommes de terre et poivrons


ALGO CON PAN

All about bread */Avec du pain...*

Sándwich mixto con patatas fritas **9€**
Ham and cheese sandwich with French fries
Sandwich mixte et frites



Sándwich vegetal (lechuga, tomate, trigüeros, aguacate y huevo cocido) **16€**
con mahonesa de soja y chips de verduras
Vegetable sandwich (lettuce, tomato, wild berries, avocado, and boiled egg)
with soy mayonnaise and vegetable chips
Sandwich végétal (laitue, tomate, baies sauvages, avocat et œuf dur) avec mayonnaise de soja et chips de légumes



Sándwich de pollo (pollo, rúcula, queso, tomate, huevo) **14€**
Chicken sandwich (chicken, arugula, cheese, tomato, egg)
Sandwich au poulet (poulet, roquette, fromage, tomate, œuf)



Tramezzini de salmón ahumado y salsa tártara **15€**
Smoked salmon tramezzini sandwich and tartar sauce
Tramezzini au saumon fumé et à la sauce tartare



Wrap de pollo asado con pesto rojo y rúcula **18€**
Roast chicken wrap with red pesto and arugula
Wrap de poulet rôti au pesto rouge et roquette



Bocadillo de presa ibérica, pimientos confitados y chimichurri **18€**
Iberian pork sandwich, confit peppers and chimichurri
Bocadillo de presa ibérica, pimientos confitados y chimichurri



*** Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas**

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwichs, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

ALGO CON PAN

All about bread */Avec du pain...*

Bocadillo de jamón ibérico y tomate rallado **19€**

Iberian ham and grated tomato sandwich

Sandwich jambon ibérique et tomates naturelles concassées



Hamburguesa La Palmera (pan artesano, 180 gr de carne de vacuno mayor, queso cheddar, bacon crujiente, lechuga y tomate) **20€**

La Palmera Burger (artisan bread, 180gr of beef, cheddar cheese, crispy bacon, lettuce and tomato)

Burger La Palmera (pain artisanal, 180gr de boeuf, fromage cheddar, bacon croustillant, laitue et tomate)



Hamburguesa La Muralla (pan brioche artesano, 180 gr de carne de vacuno mayor trufada, queso ahumado de Pría y cebolla crujiente) **22€**

La Muralla hamburger (artisanal brioche bread, 180 grams of truffled beef, Pría smoked cheese and crispy onion)

Hamburger La Muralla (pain brioché artisanal, 180 gr de boeuf truffé, fromage fumé Pría et oignon croustillant)



Hamburguesa vegetariana de queso y nueces (pan de semillas, hamburguesa 100% vegetariana, queso, lechuga y tomate) **16€**

Veggie cheese and nut burger (seed bread, 100% veggie burger, cheese, lettuce and tomato)

Burger végétarien au fromage et aux noix (pain aux graines, burger 100% végétarien, fromage, laitue et tomate)



Hamburguesa picantona de pollo y aguacate (pan artesano, pechuga de pollo 100%, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños) **17€**

Spicy chicken and avocado burger (artisan bread, 100% chicken breast, avocado, pickled onions and jalapeños)

Burger de poulet épicé et avocat (pain artisanal, poitrine de poulet 100%, avocat, oignons marinés et jalapeños)



* Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwichs, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

Y PARA TERMINAR

Lastly / *Pour finir...*

Ensalada de frutas de temporada Seasonal fruit salad <i>Salade de fruits de saison</i>	6€
Yogurt artesanal Santolaya Artisanal yogurt Santolaya <i>Yaourt artisanal Santolaya</i> 	4€
Arroz con leche Rice pudding <i>Riz au lait</i> 	6€
Brownie de chocolate fondant y su cremoso de chocolate con leche Chocolate fondant brownie and its milk chocolate cream <i>Brownie fondant au chocolat et sa crème dessert au chocolat au lait</i>    	8€
Tarta de queso cremosa Creamy cheesecake <i>Tarate crémeuse au fromage</i>  	8€
Helado artesanal Artisanal ice cream <i>Glace artisanale</i>    	6€

**Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.**

I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.

VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*



Gluten | Gluten | *Gluten*



Huevos | Eggs | *Oeuf*



Frutos con cáscara | Tree Nuts | *Fruits à coques*



Pescado | Fish | *Poisson*



Lácteos | Dairy | *Lait*



Moluscos | Mollusks | *Mollusques*



Apio | Celery | *Céleri*



Crustáceos | Crustaceans | *Crustacés*



Sulfitos | Sulfites | *Sulfites*



Cacahuetes | Peanuts | *Arachides*



Soja | Soy | *Soja*



Mostaza | Mustard | *Moutarde*



Sésamo | Sesame | *Sésame*



Altramuces | Lupins | *Lupins*

