

Raciones

Caracolillos 8,10€

La especialidad de la casa, caracolillos con toque picante a la hierbabuena.

Caracoles guisados a la palentina 14,30€

Caracoles guisados con chorizo y jamón picadito.

**GUISOS
 PALENTINOS**



**HUEVOS
 ROTOS**

Huevos rotos con jamón 17,80€

Jamón bellota, cortado a cuchillo

Huevos rotos con gulas 12,50€

Huevos rotos con chorizo palentino o morcilla o beicon 12,20€

**Todos los platos de huevos rotos van con un ligero toque de pimentón y acompañados con pimientos del padrón.*

Oreja en salsa a la palentina 11,30€

Oreja de cerdo guisada al estilo tradicional Tres Hermanos.

Oreja a la plancha 11,30€

Otra de nuestras especialidades. Oreja de cerdo a la plancha con un ligero toque de salsa brava.

Ensaladilla Rusa 8,00€



Patatas ali-oli 8,10€

Patata cocida con salsa ali-oli, espolvoreadas con perejil.

Patatas bravas 8,10€

Deliciosas patatas fritas con salsa brava casera.

Patatas braviolis 8,10€

Los dos clásicos juntos

Callos a la madrileña 13,40€

Callos de ternera naturales con pata de cerdo, chorizo y jamón picadito.



Morcilla de arroz palentina 11,00€

Morcilla palentina de Villada a la plancha.

Revuelto de morcilla palentina 11,00€

Morcilla palentina de Villada salteada con huevos.

Revuelto de calabacín 9,90€

Calabacín rebozado 10,10€

Con miel ecológica de la Alcarria (Pareja)

Raciones

Pimientos del Padrón 8,40€

Riquísimos pimientos fritos del Padrón.

Alitas de pollo 9,20€

Alitas de pollo fritas acompañadas de pimientos del Padrón.

Solomillo de pollo crujiente 10,20€

Tiras de solomillos de pollo supercrujientes con salsa de barbacoa.

Croquetas caseras 11,90€

Riquísimas croquetas caseras de jamón ibérico.



PALENCIA Y SUS ALIMENTOS



Torrezno toledano 8,50€

Maravilloso torrezno, como los de antes.

Jamón ibérico de bellota 22,00€

Jamón ibérico de bellota 1/2 13,00€

Queso curado palentino 11,90€

Queso curado palentino de Lantadilla elaborado con leche cruda de las famosas ovejas churras de tierra de campos.

Tabla de ibéricos 19,90€

Con jamón de bellota cortado acuchillo, lomo, chorizo, salchichón y queso curado.



Del Mar

Chopitos 19,90€

Chopito marroquí a la andaluza.

Pulpo a la gallega 22,90€

Pulpo cocido a baja temperatura con patata cocida, pimentón de La Vera y sal en escamas.

Sepia con ensalada 13,60€

Sepia a la plancha con hojas de lechuga, tomate y cebolla, acompañada de salsa ali-oli o mahonesa.

Rabas de calamar 14,50€

Rabas a la andaluza con pimientos del Padrón.

Coquinas 15,90€

Gambas salteadas con ajo 22,90€

Gamba blanca salteada con ajitos

Gambón a la plancha 12,90€

Gambón a la plancha 1/2 kg

Navajas 12,90€

Navajas a la plancha con ajo y perejil picado, regadas con aceite de oliva virgen.

Dorada de bacalao 13,20€

Revuelto de patatas con huevo y bacalao de ahumados Domínguez.

Cazón casero receta de la tía Tere 12,50€

Riquísimo pescado con una receta que nunca falla.

Tostas

**Tosta de jamón ibérico con
 tomate natural 8,90€**

*Con tomate natural triturado y jamón ibérico.
 100 grs cortado a cuchillo.*

Tosta palentina 8,90€

*Con secreto ibérico a la plancha y rodaja de
 tomate de huerto. (En temporada o Raf)*

Tosta de bacalao 8,20€

*Con bacalao ahumado de Ahumados Dominguez y
 tomate triturado.*

Tosta de salmón casero 8,60€

Con salmón ahumado casero Tres Hermanos.

Tosta de lomo con roquefort 7,50€

*Con lomo artesano de Carmelo González
 a la plancha con salsa roquefort.*



Tosta de morcilla 7,90€

*Morcilla de Villada, con mermelada de
 pimientos de Torquemada. (Palencia)*

**Tosta de solomillo con
 pimientos asados o queso de cabra 8,90€**

*Con solomillo de cerdo ibérico con
 pimientos asados caseros o queso de cabra.*

Tosta marinera 8,90€

*Con pimientos asados caseros y
 ventresca Ramón Franco.*

Sándwiches y hamburguesas

Sándwich mixto 4,20€

Sándwich caliente de jamón york y queso fundido.

Sándwich vegetal 5,90€

*Pan de molde tostado con lechuga, tomate, atún,
 huevo y cebolla.*

Sándwich mixto vegetal 6,90€



BOMBA PALENTINA

Hamburguesa bomba palentina 10,50€

*Carne palentina 100% ternera 200 grs aprox, queso de
 cabra, lechuga, tomate y cebolla caramelizada.*

Hamburguesa 9,80€

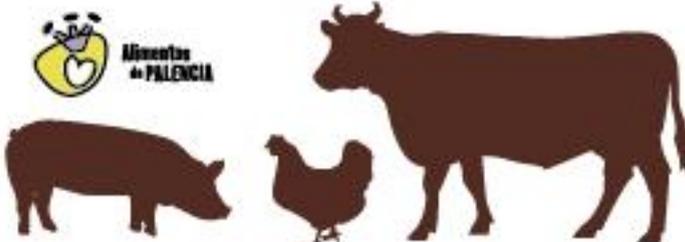
*Carne palentina 100% ternera 200 grs aprox, lechuga,
 tomate, cebolla cruda, beicon y queso fundido.*

Hamburguesa de pollo 8,70€

*Filete de pechuga de pollo empanada, lechuga,
 tomate, cebolla cruda y queso fundido.*

TODOS LOS PLATOS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS

**Por un euro más añade huevo a tu plato.*



TODAS LAS HAMBURGUESAS SON CON PAN BRIOCHE

Chapatinas

Chapatina de jamón ibérico	4,90€
Chapatina de queso curado	4,40€
<i>Queso curado palentino de Lantadilla elaborado con leche cruda de las famosas ovejas churras de tierra de campos.</i>	
Chapatina rabas calamar	4,80€
Chapatina de lomo a la plancha	4,50€
Chapatina de beicon	4,40€
Chapatina de tortilla	3,00€

Gourmet

Lata de anchoas Sanfilippo	19,90€
<i>Con mermelada de pimientos de Torquemada (Palencia) y pan tostado</i>	
Lata sardinas Ramón Franco	5,50€
<i>Tostadas siguiendo una receta heredada desde 1960</i>	
Paté de faisán	9,90€
<i>Pate de faisán acompañado de pan tostado y mermelada de pimientos de Torquemada</i>	
Lata de mejillones Ramón Franco	9,50€
<i>Directamente extraído de la Ría. 6-8 piezas.</i>	
Lata de mejillones Ramón Franco	5,50€
<i>Directamente extraído de la Ría. 12-16 piezas.</i>	
Mousse Foie de pato	14,90€



A la carta

Lomo de ternera	37,00€/Kg
<i>Consultar tamaños al camarero</i>	
Secreto de cerdo ibérico	15,90€
<i>Cerdo ibérico a la plancha con patatas o ensalada.</i>	
Solomillo de cerdo ibérico	15,90€
<i>Cerdo ibérico a la plancha con patatas o ensalada.</i>	
Bacalao con tomate natural	19,10€
<i>Bacalao con tomate natural casero</i>	
Cachopo palentino <small>750 grs aprox.</small>	24,90€
<i>Carne de Cervera, paleta ibérica de Fisan y queso curado de Lantadilla.</i>	
Chuletas de cordero <small>400 grs aprox.</small>	19,90€
<i>Chuletas de lechazo IGP</i>	
Arroz con bogavante	19,90€
Paella mixta o de marisco <small>ración</small>	11,90€
<i>Todos los arroces son por encargo y mínimo dos personas. Los precios son por persona.</i>	

.....



Ensaladas

Ensalada mixta

Ensalada de lechuga variada con tomate, cebolla, atún, huevo duro, aceitunas, zanahoria, maíz y remolacha.



9,30€

Ensalada de pimientos con ventresca

Pimientos rojos asados por nosotros con ventresca de Ramón Franco y ajo picadito, todo ello aliñado con aceite de oliva virgen.

13,90€

Ensalada de brotes tiernos con bacalao ahumado

Brotes tiernos con bacalao ahumado de "Ahumados Dominguez".

12,60€

Ensalada de brotes tiernos con salmón ahumado en lingotes

Brotes tiernos con salmón casero.

13,60€

Ensalada de brotes tiernos con rulo de cabra

12,60€

Ensalada de brotes tiernos con faisán escabechado

Producto PALENTINO

12,60€

elige tu salsa

MÓDENA - FRAMBUESA

FRUTOS DEL BOSQUE - MANZANA - MANGO

SALSA DE ENELDO CON UN TOQUE DE MOSTAZA MIEL

SALSA FRESCA NÓRDICA - SALSA FRESCA DE AGUACATE



Ensalada César

Ensalada de lechuga variada, pechuga de pollo empanada, beicon, picatostes, queso parmesano y salsa César.

12,80€

Ensalada de tomate de huerto

Producto de temporada, preguntar al camarero. Tomate de huerto o Raff con ventresca.

Lingotes de salmón casero con aguacate

14,90€

Carpacio de bacalao

13,90€

Carpacio de calabacín y queso parmesano

10,90€



Postres

Flan de huevo con caramelo	5,00€
Puding	5,00€
Arroz con leche y canela	5,00€
Tarta de queso	5,00€
Yogur de queso	5,00€
Chocoflan	5,00€

*Casero,
casero*



Brounie de chocolate	5,50€
Queso palentino	5,00€
Creepes de chocolate con nata	5,50€
Helados	Consultar

