

# Palacio San Joseren

## RESTAURANTE

### ENTRANTES

- **Paleta** Ibérica Bellota .....16 €
- **Cecina** de León con lascas de parmesano..... 17 €
  - Ensalada de **burrata** con marinado de tomate y pimientos rojos asados ..... 17 €
- **Gamba** blanca gigante Huelva..... 24 € (cocida o plancha)
  - **Zamburiñas** a la plancha ..... 17 €
  - **Salmón** ahumado KEIA ..... 20 €
- Ensalada de **boletus** y **langostinos**.....16 €
- **Sardina ahumada**, crema de idiazabal y pimiento confitado ..... 16 €
- **Mejillones** con ajo blanco y calabaza asada .... 16 €
- **Foie** tradicional hecho en casa .....20 €
  - Tartar de **atún** rojo..... 18 €
- **Croquetas** de ibérico caseras .....14 €
- **Ventresca** y **piquillo** con cebolla encurtida .... 19 €
- Tronco de **pulpo** y parmentier de boniato asado..... 20,50 €
- **Arroz** de Boletus y rabo de buey ..... 16 €

### PRINCIPALES

#### DEL MAR

- **Merluza** frita con pimientos. ....22 €
- **Merluza** frita con chipis. .... 23 €
  - **Merluza** a la plancha ..... 21€
  - **Rodaballo** asado .....24 €
- **Lubina** con emulsion de salmorejo y tomate cherry..... 24 €
- **Bonito** con Tomate ..... 21 €

#### DE LA TIERRA

- **Entrecot** laminado ..... 25 €
- Tacon de **Solomillo** con trufa de temporada. .... 24 €
- **Hamburguesa** San Joseren. ....15€
  - Con bacon (+1 €)
  - Con paleta iberica (+2€)
  - Con Gruyere (+2€)
- **Rabo** de buey en lamina de arroz. .... 18 €
- **Carrillera** de iberico glaseada ... 21€
- **Escalope** de ternera ..... 17 €

### POSTRES

- Ruso diferente con helado de avellana ..... 9 €
- Helados "San Joseren"; lima, bollo de mantequilla, espéculos y dulce de leche ..... 9 €
- Brownie de chocolate con helado de bollo de mantequilla ..... 9 €
  - Fresas con nata ..... 9 €
  - Tarta de queso ..... 9 €
- Panacotta, naranja y almendra tostada ..... 9€
  - Idiazabal con membrillo ..... 12€
  - Trufas de chocolate caseras ..... 8€