

**ENTRANTES****STARTERS  
ENTRÉES**

<b>MENESTRA DE VERDURAS NATURALES DE PALENCIA</b> Mixed fresh vegetables from Palencia / Macédoine de Palencia aux légumes frais	12,50 €
<b>PARRILLADA DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA</b> Grilled seasonal fruits and vegetables / Fruits et légumes de saison grillés	13,80 €
<b>PATATAS A LA IMPORTANCIA EN BOUQUET</b> Potatoes "a la importancia" / Pommes de terre "a la importancia"	3,90 €
<b>HOJALDRE DE BOLETUS Y MOLLEJAS DE LECHAZO EN SALSA DE HONGOS</b> Pastry with mushrooms and lamb in mushroom sauce Pâte feuilletée aux champignons et ris d'agneau en sauce aux champignons	17,80 €
<b>PIMIENTOS DE TORQUEMADA ASADOS DEL DÍA</b> Roasted peppers from Torquemada / Poivrons rôtis de Torquemada	10,80 €
<b>BOCADO DE PULPO SOBRE CAMA DE PATATA DE LA OJEDA</b> Octopus on a bed of potato from Ojeda / Poulpe sur un lit de pommes de terre d' Ojeda	5,10 €
<b>VIEIRA GRATINADA CON FRUTOS SECOS Y HONGOS</b> Vieira gratin with nuts and mushrooms / Vieira gratin avec noix et champignons	5,90 €
<b>GAMBA BLANCA DE HUELVA A LA PLANCHA SOBRE COSTRA DE SAL</b> Huelva white prawn grilled on salt crust / Huelva crevette blanche grillée sur croûte de sel	24,80 €
<b>ALMEJAS FINAS A LA SARTÉN CON AJOS TIERNOS</b> Clams with garlic / Palourdes à la poêle avec de l'ail	24,00 €
<b>HUEVOS ROTOS CON BACALAO Y CEBOLLA CARAMELIZADA</b> Scrambled eggs with cod and caramelized onions / Oeufs brouillés à la morue et oignons caramélisés	9,50 €
<b>MORCILLA DE FUENTEANDRINO CON PIMIENTOS DE TORQUEMADA</b> Blood sausage from Fuenteandrino with peppers from Torquemada Boudin de Fuenteandrino aux poivrons de Torquemada	11,60 €
<b>MOLLEJAS DE LECHAZO EMPANADAS Y FRITAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN</b> Breaded and fried sweetbreads lamb with peppers from Padrón Panés et frits ris d'agneau aux poivrons de Padrón	18,00 €
<b>BOCARTES FRESCOS DEL CANTÁBRICO REBOZADOS Y ESCABECHADOS</b> Cantabria anchovies coat in batters, fried and pickled / Anchois de Cantabrie panés, frits et marinés	11,90 €
<b>FIDEOS TOSTADOS CON FOIE Y SETAS DE TEMPORADA</b> Noodles roasted with foie gras and wild mushrooms / Noodles rôti au foie gras et champignons sauvages	12,00 €
<b>REVUELTO DE CHIPIRONES SOBRE TINTA DE CALAMAR</b> Scrambled eggs with squid on squid ink / Oeufs brouillés avec squid sur l'encre de seiche	11,60 €
<b>PASTEL DE BERENJENA CON TERNERA SALSA BEARNESA</b> Eggplant pie with veal on bearnaise sauce / Tarte aux aubergines avec la sauce de veau béarnaise	13,50 €
<b>POTAJES DEL DÍA</b> Soup of the day / Potage du jour	7,10 €
<b>MANITAS DE LECHAZO DESHUESADAS EN SU SALSA</b> Boneless lamb trotters in sauce / Trotters désossée d'agneau en sauce	11,60 €
<b>JAMÓN IBÉRICO AL CORTE</b> Iberian cured ham cut by knife / Jambon ibérique coupé au couteau	22,90 €
<b>QUESO AÑEJO DE PALENCIA</b> Palencia aged cheese / Fromage de Palencia	8,90 €

**PESCADOS****FISH DISHES  
POISSONS**

<b>MERLUZA EN LOMITOS REBOZADA EN HUEVO Y FRITA</b> Battered hake slices / Filet pané de merlu	22,90 €
<b>DORADA A LA SAL (MÍNIMO 2 PERSONAS)</b> Sea bream baked in salt / Daurade au sel (Min. 2 pax)	19,90 € P/P
<b>BACALAO EN SALSA DE PIMIENTOS ASADOS</b> Cod in roasted pepper sauce / Morue avec sauce au poivre	20,10 €
<b>MERLUZA RELLENA DE GAMBAS EN SALSA DE CARABINERO</b> Hake stuffed with shrimp sauce / Merlu farci dans la sauce aux crevettes	22,90 €
<b>COGOTE DE MERLUZA A LA DONOSTIARRA</b> Nape of hake Donostiarra style / Cou de merlu au Donostiarra	22,90 €
<b>COCOCHAS DE MERLUZA EN SU PIL PIL CON ALMEJAS</b> Hake cheeks with clam sauce / Merlu "pil pil" aux palourdes	26,00 €
<b>BESUGO A LA ESPALDA CON AJOS TIERNOS</b> Bream with garlic / Brème à l'ail	26,00 €
<b>RODABALLO A LA GALLEGA</b> Galician style turbot / Turbot à la galicienne	26,00 €

**CARNES****MEAT DISHES  
VIANDES**

<b>¼ LECHAZO CHURRO DE PALENCIA ASADO 2 PAX</b> ¼ frittered lamb from Palencia roasted in oven ¼ D'agneau de Palence frit et rôti au four (2 pax)	21,00 € P/P
<b>SOLOMILLO DE BUEY AL FOIE Ó PARRILLA</b> Beef tenderloin with foie or grilled / Filet de boeuf au foie ou grillé	23,80 €
<b>CHULETÓN DE BUEY A LA BRASA (1 KG 2 PAX)</b> Grilled T-bone steak (2 pax / 1 Kg) / Côtelette de boeuf braisée (2 pax / 1 Kg)	39,00 € /KG
<b>CHULETILLAS DE LECHAL A LA BRASA</b> Grilled lamb cutlets / Côtelettes D'agneau grillées accompagnées de frites	19,90 €
<b>RABO DE BUEY AL VINO TINTO DE LA RIBERA</b> Red-wine-braised oxtail (Ribera del Duero) / Queue de boeuf au vin rouge de Ribera del Duero	17,80 €
<b>CARRILLERAS DE TERNERA EN SU SALSA CON PANADERA DE PATATAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA</b> Beef cheek in its sauce accompanied by Golden potato rounds and caramelized onion Joue de veau dans sons jus accompagnée de rondelles de pommes de terre et l'oignon caramélisé	17,80 €
<b>ALBÓNDIGAS DE SOLOMILLO CON GUI SANTES</b> Tenderloin meatballs with peas / Boulettes de filet mignon aux petits pois de Palence	17,50 €
<b>RIÑONES DE LECHAZO A LA BRASA</b> Grilled Lamb kidneys / Reins d'agneau grillées	17,50 €
<b>POLLO DE MI CORRAL</b> Free range chicken / Poulet de ferme	18,90 €
<b>COCHINILLO AL HORNO (POR ENCARGO) RACIÓN</b> Roast suckling pig (on request) / Cochon de lait rôti (sur demande)	22,00 €

TODOS LOS PRECIOS FIGURAN CON EL IVA (10%) INCLUIDO

ALL PRICES SHOWN WITH VAT INCLUDED (10%) / TVA (10%) INCLUDE



Don Sancho 1  
34001 Palencia

Tel: 979 74 81 90



[www.lucioasadorgastrobar.com](http://www.lucioasadorgastrobar.com)



Palencia