



## PARA ACOMPAÑAR EL VERMUT

*Recuperamos una de las bebidas de antaño, para acompañar algo que es muy nuestro, el aperitivo.*

ANCHOA DE SANTOÑA MARINADA (ud.)	2,75€
GILDA CASA PALOMA (ud.)	3,50€
BOQUERON EN VINAGRE CON ACEITE DE ROMERO (ud.)	2,00€
PATATAS CHIPS "SAN NICASIO"	3,00€
ACEITUNAS DE KALAMATA XL "NEFELI"	3,25€
ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA "EL XILLU"	3,50€
TABLA DE QUESOS 2/4 VARIEDADES	8,00€/15,00€
OSTRA SPECIALE UTAH BEACH Nº3 "NORMANDIA" (ud.)	3,50€
ENSALADILLA RUSA	7,00€
CECINA (24 meses maduración)	12,00€
EMPANADILLA DE ATÚN, HUEVO Y TOMATE (ud.)	2,75€
CROQUETA DE JAMÓN Y TERNERA (ud.)	2,75€
CHISTORRA A LA SIDRA	7,50€
NAVAJAS FRESCAS ALIÑADAS	10,50€

*Les ofrecemos dos tipos de pan:*

*De harina de molino de piedra, ideal para 2 personas* 2,50€

*Pan de payés untado con tomate de colgar* 2,50€



## LOS PESCADOS

*Con los ojos brillantes, los lomos tersos y como no, con las agallas bien rojas.*

TRONCO DE MERLUZA AL "PENALTY"	20,00€
BACALAO A LA VIZCAÍNA	24,50€
VENTRESCA DE ATÚN CON MOJO DE CILANTRO	27,00€



## LOS TARTARES

*"Batía y batía la yema de huevo a la que añadía anchoas, mostaza y aceite...*

*Luego le seguían los encurtidos, el tomate y las escalonias.*

*Sin dejar de batir el unguento añadió gotas de alquimia y alcoholes varios...*

*El invento iba cogiendo forma y como arte de magia apareció la untuosidad"*

DE SALMÓN	20,50€
DE VIEIRAS CON SALSA PONZU Y HUEVAS DE SALMÓN	23,00€
DE ATÚN CON AGUACATE Y MAYONESA DE KIMCHI	24,00€
DE VENTRESCA DE ATÚN, HUMMUS Y SÉSAMO	26,00€
DE SOLOMILLO	24,50€
DE SOLOMILLO A LA MODA FRANCESA	24,50€
DE SOLOMILLO CON QUESO STILTON	25,00€
DE SOLOMILLO CON HUEVO FRITO	25,00€
DE SOLOMILLO CON OSTRAS	26,00€



## RAZAS , CORTES , BRASAS . . .

*ANGUS: Raza originaria de Irlanda, implantada desde 1920 en los pastos argentinos. Novillos, hembras de dos años de edad, que pastorean en libertad por campos abiertos. Hecho que otorga que sus carnes sean bajas en grasas y colesterol.*

PICAÑA 250gr. (Patatas gratén)	23,00€
LOMO BAJO 350gr. (Gratén de calabacín)	24,00€
“TOURNEDO” DE SOLOMILLO 230gr. (Puré de patata y cebollitas glaseadas)	25,00€
SOLOMILLO 230gr. (Puré de patatas y cebollitas glaseadas)	25,00€
LOMO ALTO 380gr. (Patatas gratén)	24,50€

*Después de mucho insistir y por aclamación popular, dedicado a todos ustedes....*

LA HAMBURGUESA CASA PALOMA 250gr. (En plato, con patatas fritas y salsa deluxe)	20,00€
--	--------

## SUS SALSAS

*Nuestra filosofía pretende que se puedan degustar nuestras carnes al natural, hemos preparado las salsas que, por antonomasia, mejor acompañan a una gran vianda..*

A LA PIMIENTA NEGRA	3,00€	CAFÉ DE PARÍS	3,00€
CHIMICHURRI	3,00€	BEARNESA	3,00€



## RAZAS , CORTES , BRASAS . . .

*FRISONA O SIMENTAL: Raza originaria del centro de Europa.*

*Animales de 8 a 10 años, que en su primera etapa son utilizados para producir leche y posteriormente son engordados para infiltrar y mejorar la calidad de sus carnes. Esta raza necesita de maduración, en Casa Paloma, que oscila de entre los 21 a 60 días de cámara.*

*El sabor es contundente y mantecoso gracias a la infiltración.*

LOMO BAJO 380gr. (40 D/M. Patatas gratén)	29,00€
QUEEN BEEF 800gr. (21 D/M. Sin hueso. Pimientos asados)	49,00€
CHULETA / kg. (60 D/M. Ensalada y pimientos del piquillo)	52,50€

*WAGYU: A principios del siglo XX en la era “Meiji” la adopción de costumbres occidentales, introdujo el consumo de carne en la dieta nipona. Es una raza milenaria y de culto, incluso declarado Tesoro Nacional del Japón. Su significado “ganado japonés”, también conocido como Kobe Beef.*

*Alto nivel de infiltración de grasa intramuscular, la cual, da un sabor, textura y jugosidad extraordinaria.*

PICANA 300gr. (Patatas gratén)	42,50€
LOMO BAJO 300gr. (Patatas gratén)	65,00€



## RAZAS , CORTES , BRASAS . . .

*En Casa Paloma trabajamos con “Cárnicas Lyo” que hacen de su trabajo su pasión, localizan Rubias y Bueyes por toda Galicia en vida y son sacrificados en A Coruña.*

*Con estas joyas intentamos lo más difícil todavía, la maduración extrema.*

### *RUBIA GALLEGA “100 DÍAS DE MADURACIÓN”*

<u>PICANÑA 300gr. (Patatas gratén)</u>	<u>29,50€</u>
<u>SOLOMILLO 250gr. (Puré de patatas y cebollitas glaseadas)</u>	<u>35,00€</u>
<u>CHULETA /kg. (Ensalada y pimientos del piquillo)</u>	<u>78,00€</u>

### *BUEY “270 DÍAS DE MADURACIÓN”*

<u>CHULETA / kg. (Ensalada y pimientos del piquillo)</u>	<u>115,00€</u>
--	----------------



## POSTRES

*Disfruta con nuestros postres elaborados artesanalmente  
por Laura Pascual*

***Tarta de Queso 2010 7,50€***

*con sorbete de frambuesa*

***Crema de chocolate y caramelo 7,50€***

*con sorbete de pera*

***Tarta de Limón y Merengue 7,50€***

***Mousse de Chocolate de la inolvidable Coté 7,50€***

*con nata montada y galleta de cacao*

***Bizcocho de Zanahoria y Naranja 7,50€***

*con helado de jengibre*

***Tabla de quesos***

*Surtido de 2 variedades 8€*

*Surtido de 4 variedades 15€*

***Helados y Sorbetes Artesanos*** **6,00€**

*Sorbete de Frambuesa*

*Sorbete de Limón*

*Sorbete de pera*

*Helado de Yogur*

*Helado de Vainilla*

*Helado de Chocolate*

*Helado de Jengibre*

***Pequeños Caprichos*** **3,00€**

*Nata montada con Vainilla y Nueces*

*Galleta rota de Canela*

*Financier de Chocolate y Avellana*

***Vino dulce para acompañar... copa/botella***

<i>Don PX Gran Reserva. D.O Montilla – Moriles</i>	<i>6,00€</i>	<i>52,00€</i>
<i>Jorge Ordoñez N° 2 Moscatel. D.O Malaga</i>	<i>5,00€</i>	<i>24,00€</i>
<i>Château Dereszla Tokaji Aszú 5 Puttonyos</i>	<i>7,00€</i>	<i>32,00€</i>
<i>Papillon de Sauterns – Sauterns</i>	<i>5,00€</i>	<i>34,00€</i>
<i>Malus Mama – Sidra</i>	<i>9,00€</i>	<i>60,00€</i>