

PALOSANTO

TAPAS BAR

-LAS BRAVAS Ó PATATAS CON6,00

ALIOLI Y PESTO (V)

- La tapa más clásica con una deliciosa salsa picante casera ó con alioli y pesto.

-FRIED POTATOES WITH SPICY SAUCE OR 6,00

ALIOLI (V)

- The classic Spanish fried potatoes with delicious homemade spicy sauce or garlic mayonnaise with pesto.

-EXTRA SALSA BRAVA O ALIOLI CASERO1,80

-LA TORTILLA* (V).....6,80

- La mítica Tortilla Española de patatas con cebolla confitada, acompañada de pimiento verde y pan payés con tomate.

-LA TORTILLA* (V).....6,80

- Spanish omelette with potatoes and caramelized onion accompanied by green pepper & country bread with tomatoes... Mmmm!!!

-HUEVO ROTO

1. Con jamón Ibérico y sofrito de tomate y cebolla.....9,50
2. Con pimientos del padrón (V).....8,50

-"BROKEN" FRIED EGG

1. With fried potatoes, Iberian ham, tomato and onion stir-fry.....9,50
2. With padron peppers (V).....8,50

-CROQUETAS*..... 2,50 ud

- Pregunta por el sabor del día.

-CROQUETTES*.....2,50 ud

- Ask the flavor of the day.



-FINGERS DE POLLO*10,90

- Sabrosas tiras crocantes de solomillo de pollo marinado, acompañado con una sabrosa salsa casera.

-CRISPY CHICKEN FINGERS*10,90

- Tasty crispy chicken sirloin marinated and accompanied by a delicious homemade sauce.

-ALCACHOFAS SALTEADAS12,50

- Con tomate, alioli gratinado y jamón Ibérico.

-SAUTEED ARTICHOKES12,50

- With tomatoes, alioli (garlic mayonnaise) and Iberian ham.

-PULPO A LA LLAMA18,00

- Con patata al horno, alioli de aceite oliva y pimiento del piquillo.

-FLAME OCTOPUS18,00

- With baked potato, olive oil alioli (garlic mayonnaise) and piquillo pepper.

-BURRATA (V)11,50

- Acompañada con rúcula, pesto y una deliciosa mermelada casera!

-BURRATA (V)11,50

- Accompanied with arugula, pesto and homemade jam!

-TAPA DE CALAMARES * (con alioli).....9,50

-FRIED SQUID *(with alioli).....9,50

-PAN PAYÉS CON ACEITE DE OLIVA* (V).....1,70 ud

-COUNTRY BREAD WITH OLIVE OIL* (V)

-PAN PAYÉS CON TOMATE* (V).....1,90 ud

-COUNTRY BREAD WITH TOMATOES* (V)

-PAN PAYÉS CON ALIOLI Y PESTO* (V).....2,20 ud

-COUNTRY BREAD WITH ALIOLI AND CLASSIC PESTO* (V)

TAPAS

*Contiene gluten / With gluten. (V) Vegetariano / Vegetarian.
suplemento terraza +10%

TOMATE AL HORNO10,50
• Horneado a baja temperatura, acompañado de salmón ahumado, queso mató, albahaca, olivas negras y aguacate.

BAKED TOMATO10,50
• Baked at low temperature, accompanied by smoked salmon, mató cheese, black olives, basil and avocado.

TORRADA CON ANCHOAS7,50
• Torrada con tomate seco, cebolla caramelizada, alioli flambeado y anchoas del cantábrico.

TOASTED BREAD WITH ANCHOVIES7,50
• Toasted bread with dried tomato, caramelized onion, flambéed aioli and Cantabrian anchovies.

LOS CLÁSICOS

-ANCHOAS DEL CANTÁBRICO7,50
-CANTABRIAN ANCHOVIES

-ESCALIVADA (V)6,90
• Caramelized onion, roasted red peppers and roasted aubergines.

-PIMIENTOS DEL PADRÓN (V)6,50
-PADRON PEPPERS (V)

-MIX DE OLIVAS/ MIX OF OLIVES (V)3,50

-PATATAS CHIPS (V)2,50

BOCADILLOS Y HAMBURGUESAS

BOCADILLO DE CALAMARES*11,00

- pan brioche con calamares fritos, aguacate y alioli de chipotle

SQUID SANDWICH*11,00

- Bread with fried squid, avocado and chipotle mayonnaise

CHEESE BURGER*13,50

- La clásica hamburguesa, 150 gr de angus con queso cheddar, tomate, pepinillos y mayobacon y patatas.

CHEESE BURGER*13,50

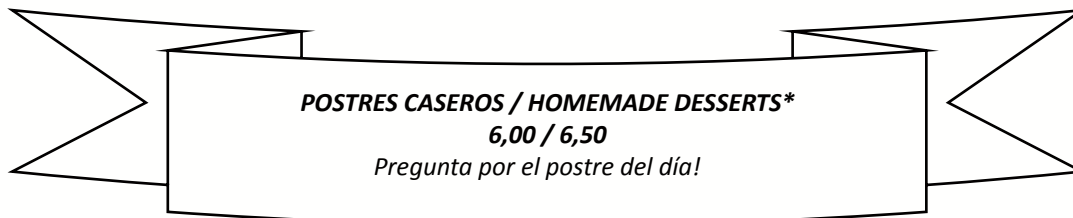
- 150 gr angus beef with cheddar, tomato, pickles and bacon mayonnaise with potatoes.

CHARCUTERIA / DELICATESSEN

-FUET5,70
-SPANISH SAUSAGE (Is like a salami)

-TABLA DE QUESOS* (V)11,00
-CHEESE PLATTER* (V)

-JAMÓN IBÉRICO D.O. DE GUIJUELO15,50
-IBERIAN HAM ORIGIN DENOMINATION GUIJUELO . 90gr



*Contiene gluten / With gluten. (V) Vegetariano / Vegetarian.
suplemento terraza +10%

TAPAS Y BURGERS

PALOSANTO

BEBIDAS - DRINKS

REFRESCOS Y SOFTDRINKS

Agua (Water).....	2,20
Vichy (Sparkling water).....	2,70
Refrescos (Soft drinks).....	2,80
Bebida frizzante de manzana.....	2,80
Nestea.....	2,80
Tónica (Tonic water) / Ginger ale.....	2,80
Bitterkas.....	2,80
RedBull.....	3,50
Zumos (Juices).....	2,80
Ginger beer (fever tree).....	3,50
Ginger ale.....	2,80
Limonada (homemade lemonade) clásica, con frutas ó menta con gas o sin gas.....	4,00 / 4,50

CERVEZAS - BEER

Pinta (Pint of beer 500ml).....	6,00
Caña (Small beer 300ml).....	3,00
Cañita (Mini beer 200ml).....	2,00
Clara.....	3,00
San Miguel 00.....	3,00
Selecta.....	3,00
Estrella Galicia.....	3,00
Estrella Galicia sin gluten.....	3,00
Importadas / Imported.....	3,50
Artesanales / Craft beers.....	4,20
Alhambra.....	3,20
Sidra/Cider.....	3,50

CAVA / SPARKLING WINE

Copa / Glass.....	4,00
Botella / Bottle.....	16,00

CAFÉS / COFFEES

Café Sólo (Espresso).....	1,50
Cortado (Macchiato).....	1,60
Café con leche (Latte).....	2,00
Americano (American).....	1,90
Cappuccino.....	2,50
Carajillo (With liquor).....	2,90
Cacaolat (Chocolate milk).....	2,30
-Extra hielo o leche / leche vegetal.....	0,20

TÉS / TEAS JOSENEA BIO.....

<u>INFUSIONES / INFUSIONS JOSENEA BIO.....</u>	2,80
Chai, Verde (Green tea), Jasmine, Te negro (Black tea), Rooibos & Earl grey. Manzanilla (Chamomile), Poleo menta (peppermint), Tila, Hierba Luisa (Lemon Verbena). -Extra hielo o leche / leche vegetal.....	0,20

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	Copa / Botella
Particular. Chardonnay (D.O. Cariñena).....	3,50 / 16,50
Menganito. Verdejo (D.O. Rueda).....	3,80 / 17,50
Juan Gil. Moscatel -ECO- (D.O. Jumilla).....	18,00
La imprudent. Garnacha -ECO- (D.O. Terra alta).....	19,00

VINO ROSADO / ROSE WINE

	Copa / Botella
Coralí. Garnacha -ECO- (D.O Emporda).....	4,00 / 18,00

VINOS TINTOS / RED WINES

	Copa / Botella
Montecillo. Crianza (D.O.Ca. Rioja).....	3,80 / 17,50
Blau. Cariñena, Garnacha y Syrah.....	4,00 / 18,00 (D.O Montsant)
La Cirereta. Garnacha, Cariñena -ECO-.....	4,20 / 18,50 (D.O Terra Alta)
Perlat. Syrah (D.O. Montsant).....	19,50

SANGRÍA CASERA / HOMEMADE SANGRIA

SANGRÍA ROJA / RED SANGRIA

Copa balón / Glass.....	6,50
Jarra / Jar.....	18,50

SANGRÍA DE CAVA / WHITE SANGRIA

Copa balón / Glass.....	7,00
Jarra / Jar.....	19,00

++ TINTO DE VERANO VASO 4,80 / JARRA 16,00 ++

CÓCTELES CLÁSICOS – CLASSIC COCKTAILS

MOJITO.....8,50

Clásico ó con fruta
Classic or with fruit

CAIPIRINHA.....8,50

Clásico ó con fruta
Classic or with fruit

CAIPIROSKA.....8,50

Clásico ó con fruta
Classic or with fruit

MARGARITA.....8,50

Clásica ó con fruta.

BLOODY MARY.....8,50

LONG ISLAND.....8,50

PIÑA COLADA.....8,50

DAIQUIRI DE FRUTAS.....8,50

MALIBU.....8,00

COMBINADOS - LONG DRINKS

GIN TONIC

Beefeater7,50

Tanqueray, Seagrams, Sapphire.....8,50

Hendrix's.....10,90

*(Tonica Fever Tree supl+ 1€)

VODKA

Stolichnaya.....8,00

Absolut.....9,00

*(Red Bull supl+ 1€)

RON/RUM

Brugal, Cacique.....8,50

Santa Teresa, Cacique 500.....9,00

WHISKY

Ballantines, J&B, Jim Bean.....8,50

Black label / Jack Daniels.....9,00

APERITIVOS - APERITIFS

SPRITZ.....7,00

Aperol, Cava, Soda

AMERICANO.....7,00

Campari, Vermouth, Soda

VERMOUTH.....3,50

NEGRONI.....7,50

Gin, Campari, Vermut

VERMOUTH EQUINOX.....3,80

MARTINI.....5,50

Blanco ó rojo

CAMPARI TONIC.....7,50

FERNET.....7,50

CINZANO BLANCO.....4,50

DIGESTIVOS - DIGESTIVE SHOTS/COPA

LIMONCELLO.....3,00 / 5,00

LICOR DE HIERBAS.....3,00 / 5,00

JAGERMEISTER.....3,00 / 5,00

ANÍS.....3,00 / 5,00

PACHARAN.....3,00 / 5,00

JOSE CUERVO GOLD.....3,00 / 5,00

BRANDY CARLOS I.....3,50 / 6,00

COINTREAU.....3,00 / 5,00

BAILEY'S.....3,00 / 5,00

DISARONNO.....3,00 / 5,00

FRANGELICO.....3,00 / 5,00



CÓCTELES_COCKTAILS