LA TERRAZA
PALACE

Sugerencias del Chef

Anchoas de Santoña con tomate cassé y pan de cristal (8 und.)	**16 €**
Torta de Zuheros con pimentón y piñones tostados	**14 €**
Ensalada de foie a la plancha con vinagreta de jamón ibérico y frambuesa	**16 €**
Ortiguillas con tártara	**14 €**
Croquetas melosas de gambóm	**13 €**
Berenjenas crujientes con mousse de miel de caña y queso de cabra	**11 €**
Spaghetti al nero de seppia, con sepia en su tinta	**14 €**
Pulpo asado con patatas revolconas	**18 €**
Rodaballo con trinchat de aceituna y tomate seco, espinacas y langostinos al ajillo	**19 €**
Chuleta de 1kg de ternera rubia gallega con patatas asadas y verduras	**59 €**
Solomillo de ternera con foie y cebolla dulce	**28 €**

Precios con IVA incluido

LA TERRAZA
PALACE

Chef's suggestions

Santoña anchovies served with tomato cassé and crystal bread (8 unt.)	**€ 16**
Zuheros flatbread with paprika and toasted pine nuts	**€ 14**
Grilled foie gras salad with Iberian ham and raspberry vinaigrette	**€ 16**
Sea anemones with tartare sauce	**€ 14**
Creamy jumbo prawn croquettes	**€ 13**
Crunchy aubergines with cane honey and goat cheese mousse	**€ 11**
Black squid spaghetti with squid in its ink	**€ 14**
Roast octopus with crushed and seasoned potatoes	**€ 18**
Turbot with minced of olive and sundried tomato, spinach and garlic prawns	**€ 19**
1kg Galician blonde veal chop with roast potatoes and vegetables	**€ 59**
Sirloin steak with foie gras and sweet onions	**€ 28**

Prices include VAT