



WAREHOUSE




RESTAURANTE RESTAURANT

ENTRANTES / STARTERS





Nuestras bravas con alioli casero | 12€ |  
Our "bravas" with homemade alioli

Croquetas cremosas de jamón ibérico | 12€ |    
Jamón ibérico creamy croquettes





Puntillitas a la andaluza con limón | 14€ |  
Andalusian-Style Baby Squid ("Puntillitas") with lemon

Empanadas de ropa vieja fritas con queso de tetilla y mojo picón (2uds.) | 7€ |   
Ropa vieja with tetilla cheese empanadas and "mojo picón"


Pimientos de Padrón | 9€
Padron peppers



La rusa de Palacio: ensaladilla cremosa y encurtidos | 12€ |    
Creamy potato salad and pickles





Steak tartar de picaña madurada con aliño de mostazas y tostadas | 22€ |    
Dry aged picanha steak tartare with mustard dressing and toast

Gambas, pilpil de ajillo y yema de huevo | 12€ |    
Prawn in garlic pilpil sauce and egg yolk

ENSALADAS Y VERDURAS / SALADS AND VEGETABLES

Tomate de temporada aliñado con vinagreta de jengibre marinado | 13€ | 
Seasonal tomato salad with marinated ginger vinaigrette

Alcachofa a la brasa con crema de hongos y queso Idiazábal | 14€ |  
Grilled Artichoke with mushroom cream and Idiazabal cheese

Ensalada de burrata rota, boniato asado y vinagreta de semillas | 16€ |    
Burrata salad, roasted sweet potato and seed vinaigrettes



GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA
NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



CACAHUETES
PEANUTS



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS
SOULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA
SOY



PESCADO
FISH



GRANOS
SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGGS



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
LUPINS






VEGETARIANO
VEGETARIAN




WAREHOUSE




PESCADOS / FISH

Chipirón encebollado “a lo Pelayo” | 18€ |   
Squid sautéed with onion “Pelayo Style”





Corvina a la brasa y ensalada de pimientos asados | 24€ |  
Grilled corvina and roasted pepper salad

Fritos de merluza de pincho y salsa verde | 24€ |   
Fried hake on skewers with green sauce


Rape a la brasa, salsa bilbaína, patatas y tirabeques | 45€ (2 personas) |   
Grilled monkfish, bilbaina sauce, potatoes and snow peas

Arroz de gambones y acelga | 30€/2 personas |   
Rice with prawns and chard

CARNES / MEAT

Tacos de solomillo al ajillo con bimis fritos | 22€ |    
Garlic sirloin tips with fried bimis




Escalope de cerdo ibérico, salsa de pimienta y patatas fritas | 24€ |    
Iberian pork escalope with pepper sauce and french fries



Pluma ibérica lacada y zanahorias morunas | 21€ | 
Lacquered iberian pork shoulder and Moorish carrots

Lomo madurado de vaca, boniato frito y ensalada de anisados (350gr) | 28€
Dry aged beef loin with roasted sweet potato and anise salad





Txuleta de lomo alto de vaca madurado con pimientos del Padrón y patatas fritas (900gr) | 80€
Dry aged ribeye steak with padrón peppers and fried potatoes

POSTRES / DESSERTS

Coulant de chocolate, crema de avellana y chantilly | 9€ |   
Chocolate coulant, hazelnut cream and chantilly

Tarta de queso al horno | 10€ |  
Baked cheesecake

Milhojas de manzana asada al Calvados | 9€ |  
Roasted apple mille-feuille “al Calvados”

Cinnamon roll y crema inglesa | 9€ |    
Cinnamon roll and crème anglaise

Mix de helados | 5€ |  
Ice cream mix



GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA NUTS



CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS



CACAHUETES PEANUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SOULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA SOY



PESCADO FISH



GRANOS SÉSAMO SESAME SEEDS



MOSTAZA MUSTARD



MOLUSCOS SHELLFISH



LÁCTEOS DAIRY



HUEVOS EGGS



APIO CELERY



ALTRAMUCES LUPINS



VEGETARIANO VEGETARIAN