

ALGO LIGERO

Something light / *Tout en légèreté*

Ensalada La Palmera

(Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas)

15€

La Palmera Salad (mixed leaves, tomato, onion, tuna, asparagus, boiled egg and olives)

Salade La Palmera (Laitue mixte, tomate, oignon, thon, asperge, œuf dur et olives)



Ensalada de salmón marinado artesanal, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros

18€

Salad of artisanal marinated salmon, avocado, fresh cheese and wild asparagus

Salade de saumon mariné artisanal, avocat, fromage frais et asperges sauvages



Ensalada de pollo con manzana, picatostes y aliño de mostaza

16€

Chicken salad with apple, croutons and mustard vinaigrette dressing

Salade poulet et pommes, croûtons et vinaigrette à la moutarde



Ensalada de tomate ecológico con mozzarella bococcino y albahaca

18€

Organic tomato salad with bococcino mozzarella and basil

Salade de tomates bio avec mozzarella bococcino et basilic



Ensaladilla de centollo y langostinos

19€

Crab and prawns salad

Salade de crabe et de crevettes



Crema de verduras del día

14€

Vegetable soup of the day

Soupe de légumes du jour



Sopa fría del día

14€

Cold soup of the day

Soupe froide du jour



PARA COMPARTIR

To share / À partager

Jamón Ibérico (100 gr) con pan de hogaza y tomate rallado* **35€**

Iberian ham (100 gr) with artisanal bread and grated tomato

Jambon ibérique (100 gr) avec pain de mie et tomate concassée



Tabla de quesos asturianos selección La Palmera*
(Variable en función del estado óptimo del queso)

18€

La Palmera Asturian cheese selection board (depends of the optimal state of the cheese)

Ardoise de fromages asturiens sélection La Palmera (Variable selon l'état optimal du fromage)



Anchoas " El Astilleru de Hazas" con queso ahumado de leche ecológica Los Caserinos*

18€

Anchovies "El Astilleru de Hazas" with smoked organic milk cheese from Los Caserinos

Anchois "El Astilleru de Hazas" accompagnés de fromage de lait bio fumé Los Caserinos



Croquetas de jamón ibérico (10 uds)

14€

Iberian ham croquettes (10 pieces)

Croquettes de jambon ibérique (10 unités)



Calamares fritos de potera y alioli cítrico

21€

Potera fried squid and citric garlic egg sauce

Calamars frits et aioli aux agrumes



Gyozas de ibérico y langostino con sweet chilli de sidra. (6 uds)

16€

Iberian meat and king prawn gyozas with sweet chilli garlic egg sauce (6 pieces)

Gyozas ibériques et crevettes au cidre façon sweet chili (6 unités)



*Servicio de pan incluido / Bread service included / Service de pain inclus

PARA COMPARTIR

To share / À partager

Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua **16€**

Chicken fingers with chipotle and aged mustard sauce

Fingers de poulet sauce chipotle et moutarde à l'ancienne



Guacamole casero con gamba cristal frita **18€**

Homemade guacamole with fried glass shrimp

Guacamole maison avec crevettes grises frites



Langostinos al ajillo con pulpo **20€**

Garlic prawns with octopus

Crevettes à l'ail et poulpees



Huevos ecológicos rotos con bogavante **38€**

Organic "broken" eggs with lobster

Œufs biologiques sur le plat accompagnés de homard



Ñoquis de patata con nueces y salsa de queso Cabrales* **18€**

Potato gnocchis with walnuts and Cabrales cheese sauce

Gnocchis de pommes de terre aux noix et à la sauce au fromage de Cabrales



Lasaña de verduras con bechamel de albahaca* **22€**

Vegetable lasagna with basil béchamel sauce

Lasagnes de légumes à la béchamel de basilic



***Todas nuestras pastas son de elaboración casera / All of our pastas are homemade / Toutes nos pâtes sont faites maison**

PARA COMPARTIR

To share / *À partager*

Alitas de pollo picantonas

16€

Spicy chicken wings

Ailes de poulet épicées



Fritos de pixin

29€

Anglerfish fritters

Beignets de lottes



Nuestros tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida

19€

Our cochinita pibil tacos and pickled onion

Nos tacos cochinita pibil et oignons marinés



Bonito al ajillo

20€

Garlic striped tuna

Bonite à l'ail



Mole de ternera con totopos y frijoles asturianos

20€

Mole-style beef with tortilla chips and Asturian beans

Boeuf façon mole, chips de tortilla et haricots des Asturies



Secreto ibérico a la brasa

23€

Grilled Iberian pork shoulder

Épaule de porc ibérique grillée



ALGO CON PAN

Something with bread / *Avec du pain*

Sandwich mixto La Palmera (Jamon ibérico, Queso Vidiago y trufa)* **15€**

La Palmera sandwich (Iberian Ham, Vidiago cheese and truffle)*

*Sandwich La Palmera (jambon ibérique, fromage Vidiago et truffe)**



Sandwich vegetal (lechuga, tomate, trigueros, aguacate y huevo cocido)
con mahonesa de soja y chips de verduras*

16€

Veggie sandwich vegetal (lettuce, tomato, wild asparagus, avocado and hardboiled egg)
with soya mayonnaise and vegetable chips*

Sandwich végétal (salade, tomate, asperge, avocat et œuf dur)

*accompagné de mayonnaise de soja et de chips de légumes**



Sandwich de pollo (pollo, rúcula, queso, tomate, huevo)

16€

Chicken sandwich (chicken, arugula, cheese, tomato and egg)

Sandwich au poulet (poulet, roquette, fromage, tomate, œuf)



Brioche de centollo, piña y lechuga asturiana con chips de verduras

23€

Brioche of spider crab, pineapple and asturian lettuce with vegetable chips

Brioche à l'araignée de mer des Asturies, à l'ananas et à la laitue, accompagnée de chips de légumes



Cheese burger de vaca madurada La Palmera

(pan cristal, 220gr carne de Angus, queso ahumado de Pría, bacon y cebolla caramelizada)*

22€

La Palmera mature beef cheese burger

(crystal bread, 220gr Angus meat, smoked Pría cheese, bacon and caramelised onion)*

Burger au fromage de vache affiné La Palmera

*(pain cristal, 220gr de viande Angus, fromage fumé de Pría, bacon et oignon caramélisé)**



* **Nuestros sandwiches y hamburguesas van acompañadas de patatas fritas** / Our sandwiches and burgers come with french fries / *Nos sandwiches et hamburgers sont servis avec des frites*

ALGO CON PAN

Something with bread / *Avec du pain*

Hamburguesa picantona de pollo y aguacate

(pan artesano, carne de pechuga de pollo 100%, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños)

19€

Spicy chicken and avocado burger

(artisan bread, 100% chicken breast, avocado, pickled onion and jalapeños)

Burger de poulet épicé et avocat

(pain à burger artisanal, 100% poitrine de poulet, avocat, oignon mariné et jalapeños)



Hotdog de longaniza de Avilés

(pan brioche, longaniza de Avilés, cebolla frita y chilli sauce)

18€

Avilés sausage hotdog (brioche bread, Avilés sausage, fried onion and chilli sauce)

Hotdog à la saucisse d'Avilés (pain brioché, saucisse d'Avilés, oignon frit et sauce chili)



Burrito de cordero "Xaldu" Garam Masala con salsa de yogurt y menta

Lamb "Xaldu" Garam Masala burrito with yoghurt and mint sauce

18€

Burrito d'agneau "Xaldu" Garam Masala accompagné d'une sauce au yaourt et à la menthe



* **Nuestros sandwiches y hamburguesas van acompañadas de patatas fritas** / Our sandwiches and burgers come with french fries / *Nos sandwiches et hamburgers sont servis avec des frites*

Y PARA TERMINAR

For a perfect ending / *Et pour terminer*

Ensalada de fruta natural de temporada **6€**
Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison

Yogurt artesanal Santolaya **5€**
Artisan Santaolaya yogurt
Yaourt artisanal Santolaya


Tarta de caramelo y chocolate (Sin harinas) **8€**
Caramel and chocolate cake (Flour free)
Gâteau au caramel et au chocolat (Sans farine)
  

Carrot Cake con bizcocho de quinoa **8€**
Carrot Cake with quinoa cake
Carrot Cake et gâteau de quinoa
   

Arroz con leche asturiano **8€**
Asturian rice pudding
Riz au lait des Asturies


Helado de nuestro obrador **6€**
Our artisan's ice cream
Glace de notre artisan
   

Servicio de pan artesano / Artisan bread service / *Service de pain artisanal*
4€

**Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.**

I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.

VAT included.

*Veuillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*



Gluten I Gluten I *Gluten*



Huevos I Eggs I *Oeuf*



Frutos con cáscara I Tree Nuts I *Fruits à coques*



Pescado I Fish I *Poisson*



Lácteos I Dairy I *Lait*



Moluscos I Mollusks I *Mollusques*



Apio I Celery I *Céleri*



Crustáceos I Crustaceans I *Crustacés*



Sulfitos I Sulfites I *Sulfites*



Cacahuetes I Peanuts I *Arachides*



Soja I Soy I *Soja*



Mostaza I Mustard I *Moutarde*



Sésamo I Sesame I *Sésame*



Altramuces I Lupins I *Lupins*



PALACIO
LUCES