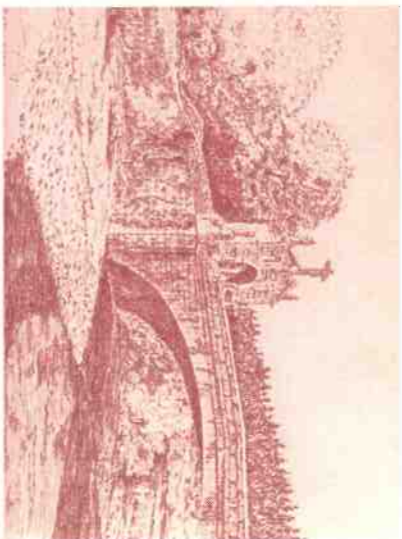


Palacio



Amnicilii

Restaurante

ENTRANTES FRIOS

	€
Jamón de Bellota y Lomo Ibérico	13.50
Foie-Gras de Pato "Mi-Cuit"	9.75
Ensalada de Colitas de Cigala y Langostinos	13.22
Ensalada de Ventresca de Bonito	10.22
Nuestras láminas de Patata con Centollo Aromatizado	13.22

ENTRANTES CALIENTES

Ensalada de Txangurro con láminas de Bacalao	15.45
Ensalada de Cigalas sobre lecho de Hongos a la plancha	15.85
Almejas a su gusto	15.62
Gambas a la plancha	13.82
Cigalas a la plancha	16.81
Kokotxas de Merluza a la Plancha con el adorno de Cigalas	16.83
Milhojas de Bacalao	9.62
Revuelto de Mollejas con Cigalas	14.25
Revuelto de Chipirón con Gambas	11.25
Pimientos rellenos de Rape y Langosta	10.25
Crema de Marisco	6.00
Alubias con sus tropiezos	7.21
Menestra de Verduras del pais	9.02



PESCADOS

	€
Supremas de Rodaballo Brascadas	17.43
Lomos de Bacalao con salsa verde de patata	15.63
Merluza con su salsa y sofrito de gambas	18.63
Merluza Frita con Chipirones en su tinta	16.85
Merluza Ondarresa	18.63
Merluza frita con pimientos del piquillo	17.43
Lubina al vapor con virutas de chipirón	19.85
Besugo a la Bilbaina	24.04
Tronco de Rape fileteado a la plancha	23.44
Mero a la espalda con Marmita de Marisco	24.04
Lomos de Lenguado con verduritas y pasta	17.43
Chipirones en su tinta	13.85

CARNES

	€
Rabo de Buey deshuesado con crema de cebollas	12.02
Solomillo al Pedro Ximenez con láminas de Ibérico	18.03
Escalopines de Ciervo con Foie a la salsa de Trufa	18.03
Nuestro Pichón al gusto del Chef	16.85
Filetes de Magret con Tosta de Sésamo	15.85
Lomo de Corzo asado al aroma de Oporto	18.03
Chuletón del pais	27.05 ^{kg}
Entrecote fileteado bañado con Emulsión de Hongos	15.25
Espalda de Lechal a la antigua	15.85
Terrina de pierna de cabrito en su jugo	15.25
Chuletitas de Cordero	13.85
Agridulce de Mollejas con Croquetitas de Foie	14.65

