

PALACIO DE LOS BLASONES

ENTRANTES

-NACHOS RICHI	8,50
-JAMÓN IBÉRICO CON AOVE (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA).	15.00
-LEON CECINA CON AOVE Y FOIE EN POLVO	13.50
-PUERROS CONFITADOS, BURRATA Y CHUTNEY DE MELOCOTÓN.	11.50
-RAVIOLIS DE TERNERA EN MASA WONTON	12.90
-RACIÓN DE CROQUETAS (JAMÓN, BOLETUS O MIXTAS)	11.00
-FLOR DE ALCACHOFA, LONCHAS DE BACON Y HUEVO LÍQUIDO (DOS UNIDADES)	13.00
-HABITAS CON BOLETUS Y FOIE	17.00
-PALITOS DE POLLO CRUJIENTES CON PATATAS.	11.50
-MORCILLA A LA SARTÉN CON PIMIENTOS DE PIQUILO	11.50
-OLLA PODRIDA CON SUS SACRAMENTOS PLATO TÍPICO DE BURGALÉS (BAJO PEDIDO)	19.00

PESCADOS

-CALAMARES A LA ANDALUZA CON SU CORRESPONDIENTE ALIOLI	11.50
-BACALAO A LA VIZCAINA	18.00
-RODABALLO A LA PLANCHA CON BRASAS DE ENEBRO	21.50
-PESCADO DEL DÍA PREGUNTA POR NUESTRO PESCADO (SEGÚN PRECIO DE MERCADO)	

GROUP
RICE

PALACIO DE LOS BLASONES

CARNES

-CHULETILLAS DE CORDERO CON SU GUARNICIÓN	21.00
-SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRÓN	25.00
-RACIÓN DE CORDERO DE BURGOS CON SU ENSALADA	24.00
-CUARTO DE CORDERO DE BURGOS CON SU ENSALADA (BAJO PETICIÓN)	48.00
-ENTRECOT GALLEGA PREMIUM MADURADO EN SECO	22.00
-CARRILLADA DE TERNERA RUSTIDA AL HORNO	18.00
-RABO GUISADO DESHUESADO	20.00
-HAMBURGUESA PALACIO: 100% VACUNO, CEBOLLA, EDAM Y BACON	12.50

POSTRES

-SOUFLE DE CHOCOLATE	7.50
-TARTA DE QUESO FRÍA	7.25
-TORRIJA PALACIO DE LOS BLASONES	7.50
-COPA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS	6.50

PALACIO DE LOS BLASONES

STARTERS

-NACHOS RICHI'S	8.50
-IBERIAN HAM WITH EVOO (EXTRA VIRGIN OLIVE OIL).	15.00
-LEON CECINA WITH EVOO AND FOIE POWDER	13.50
-CONFIT LEEKS, BURRATA AND PEACH CHUTNEY	11.50
-BEEF RAVIOLI IN WONTON DOUGH	12.90
-PORTION OF CROQUETTES (HAM, BOLETUS OR MIXED)	11.00
-ARTICHOKE FLOWER, BACON SLICES AND LIQUID EGG (TWO UNITS)	13.00
-ROOMS WITH BOLETUS AND FOIE	17.00
-CRISPY POTATO CHICKEN STICKS.	11.50
-FRYING BLACK BLOOD WITH PIQUILO PEPPERS	11.50
-ROTTEN POT WITH ITS SACRAMENTS TYPICAL BURGALÉS DISH (ON REQUEST)	19.00

FISH

-ANDALUSIAN-STYLE SQUID WITH ITS CORRESPONDING AIOLI	11.50
-VIZCAINA-STYLE COD	18.00
-GRILLED TURBOT WITH JUNIPER EMBERS	21.50
-FISH OF THE DAY ASK ABOUT OUR FISH (DEPENDING ON MARKET PRICE)	

GROUP
RICE

PALACIO DE LOS BLASONES

ENTRÉES

-NACHOS RICHÍ'S.	8,50
-JAMBON IBÉRIQUE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA.	15,00
-LEON CECINA À L'HOVE ET À LA POUDRE DE FOIE	13,50
-POIREAUX CONFITS, BURRATA ET CHUTNEY DE PÊCHES	11.50
-RAVIOLIS DE BŒUF EN PÂTE WONTON	12,90
-PORTION DE CROQUETTES (JAMBON, CÈPES OU MIXTE)	11,00
-FLEUR D'ARTICHAUT, TRANCHES DE BACON ET ŒUF LIQUIDE (DEUX UNITÉS)	13,00
-CHAMBRES AVEC BOLETS ET FOIE	17.00
-BÂTONNETS DE POULET CROUSTILLANTS AUX POMMES DE TERRE.	11,50
-FRITURE DE SANG NOIR AUX PIMENTS PIQUILO	11,50
-POT POURRI AVEC SES SACREMENTS PLAT TYPIQUE DE BURGALÉS (SUR DEMANDE)	19.00

FISH

-ANDALUSIAN-STYLE SQUID WITH ITS CORRESPONDING AIOLI	11.50
-VIZCAINA-STYLE COD	18.00
-GRILLED TURBOT WITH JUNIPER EMBERS	21.50
-FISH OF THE DAY ASK ABOUT OUR FISH (DEPENDING ON MARKET PRICE)	

GROUP
RICE

PALACIO DE LOS BLASONES

ENTRÉES

-NACHOS RICHIS.	8,50
-JAMBON IBÉRIQUE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA.	15,00
-LEON CECINA À L'HOVE ET À LA POUDRE DE FOIE	13,50
-POIREAUX CONFITS, BURRATA ET CHUTNEY DE PÊCHES	11.50
-RAVIOLIS DE BŒUF EN PÂTE WONTON	12,90
-PORTION DE CROQUETTES (JAMBON, CÈPES OU MIXTE)	11,00
-FLEUR D'ARTICHAUT, TRANCHES DE BACON ET ŒUF LIQUIDE (DEUX UNITÉS)	13,00
-CHAMBRES AVEC BOLETS ET FOIE	17.00
-BÂTONNETS DE POULET CROUSTILLANTS AUX POMMES DE TERRE.	11,50
-FRITURE DE SANG NOIR AUX PIMENTS PIQUILO	11,50
-POT POURRI AVEC SES SACREMENTS PLAT TYPIQUE DE BURGALÉS (SUR DEMANDE)	19.00

POISSON

-CALMARS À L'ANDALOUSE AVEC SON AÏOLI CORRESPONDANT	11,50
-MORUE À LA VIZCAINE	18,00
-TURBOT GRILLÉ AUX BRAISES DE GENIÈVRE	21,50
-POISSON DU JOUR RENSEIGNEZ-VOUS SUR NOTRE POISSON (SELON LE PRIX DU MARCHÉ)	

GROUP
RICE

PALACIO DE LOS BLASONES

CARNES

-CHULETILLAS DE CORDERO CON SU GUARNICIÓN	21.00
-SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRÓN	25.00
-RACIÓN DE CORDERO DE BURGOS CON SU ENSALADA	24.00
-CUARTO DE CORDERO DE BURGOS CON SU ENSALADA (BAJO PETICIÓN)	48.00
-ENTRECOT GALLEGA PREMIUM MADURADO EN SECO	22.00
-CARRILLADA DE TERNERA RUSTIDA AL HORNO	18.00
-RABO GUISADO DESHUESADO	20.00
-HAMBURGUESA PALACIO: 100% VACUNO, CEBOLLA, EDAM Y BACON	12.50

POSTRES

-SOUFLE DE CHOCOLATE	7.50
-TARTA DE QUESO FRÍA	7.25
-TORRIJA PALACIO DE LOS BLASONES	7.50
-COPA DE YOGUR Y FRUTOS ROJOS	6.50

PALACIO DE LOS BLASONES

VIANDES

-CÔTELETTES D'AGNEAU AVEC LEUR GARNITURE	21.00
- SURLONGE DE BŒUF GRILLÉ AUX POIVRONS DE PADRÓN	25,00
-PORTION D'AGNEAU DE BURGOS AVEC SALADE	24,00
- QUART D'AGNEAU DE BURGOS AVEC SA SALADE (SUR DEMANDE)	48,00
-ENTRECÔTE GALICIENNE MATURÉE À SEC DE QUALITÉ SUPÉRIEURE	22,00
-JOUES DE BŒUF RÔTIES AU FOUR	18.00
-QUEUE DE BŒUF MIJOTÉE DÉSOSSÉE	20,00
-BURGER PALACIO : 100% BŒUF, OIGNON, FROMAGE EDAM ET BACON	12,50

DESSERTS

-SOUFFLÉ AU CHOCOLAT	7,50
- GÂTEAU AU FROMAGE FROID	7,25
-TORRIJA PALAIS DES MANTEAUX	7,50
-COUPE DE YAOURT ET FRUITS ROUGES	6,50

PALACIO DE LOS BLASONES

STARTERS

-NACHOS RICHI'S	8.50
-IBERIAN HAM WITH EVOO (EXTRA VIRGIN OLIVE OIL).	15.00
-LEON CECINA WITH EVOO AND FOIE POWDER	13.50
-CONFIT LEEKS, BURRATA AND PEACH CHUTNEY	11.50
-BEEF RAVIOLI IN WONTON DOUGH	12.90
-PORTION OF CROQUETTES (HAM, BOLETUS OR MIXED)	11.00
-ARTICHOKE FLOWER, BACON SLICES AND LIQUID EGG (TWO UNITS)	13.00
-ROOMS WITH BOLETUS AND FOIE	17.00
-CRISPY POTATO CHICKEN STICKS.	11.50
-FRYING BLACK BLOOD WITH PIQUILO PEPPERS	11.50
-ROTTEN POT WITH ITS SACRAMENTS TYPICAL BURGALÉS DISH (ON REQUEST)	19.00

FISH

-ANDALUSIAN-STYLE SQUID WITH ITS CORRESPONDING AIOLI	11.50
-VIZCAINA-STYLE COD	18.00
-GRILLED TURBOT WITH JUNIPER EMBERS	21.50
-FISH OF THE DAY ASK ABOUT OUR FISH (DEPENDING ON MARKET PRICE)	

GROUP
RICE

PALACIO DE LOS BLASONES

MEAT

-LAMB CHULETILLAS WITH ITS GARNISH	21.00
-GRILLED COW SINGLET WITH PADRON PEPPERS	25.00
-RATION OF BURGOS LAMB WITH ITS SALAD	20.00
-FOURTH OF BURGOS LAMB WITH ITS SALAD (ON REQUEST)	42.00
- PREMIUM DRY-MAGULATED GALLAGAN ENTRECOOTE	22.00
-ROASTED BEEF CHEEK IN THE OVEN	14.50
-BONELESS STEW TAIL	20.00
-PALACE BURGER: 100% BEEF ONION, EDAM AND BACON	12.50

DESSERTS

-CHOCOLATE BLOW	7.50
-COLD CHEESE CAKE	7.25
-TORRIJA PALACE OF CHRISTMAS	7.50
-CUP OF YOGURT AND RED FRUITS	6.50

GROUP
RICE

LA FINCA

CARTA DE VINOS

WINES

VINOS BLANCOS

D.O. RUEDA

Julia García / 11
Protos Verdejo / 16
86.400 Verdejo, David Sebastián / 16
Marques de Riscal, Verdejo / 17
Abadía San Quirce / 18
El Perro Verde / 20
Las Caraballas (ecologico) / 21

D.O. ALBARIÑO

Pazo de San Mauro / 19

D.O. ALICANTE

Marina Alta / 11

VINOS ROSADOS

Peñascal Rosado / 12
Monte Pinadillo / 13
Cillar Rosado de Silos / 16

CAVAS Y CHAMPAGNES & FRIZZANTES

Illera 5.5 / 16
Jaume Serra Brut Nature / 14
Juve & Camps Cinta Purpura / 19.50
Andre Clouet / 48
Champagne Gm Mumm / 60
Moët & Chandon / 65

VINOS TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

El Quintanal / 13
Cillar de Silos Joven / 16
Carmelo Roderó / 17
Joven Viña Magna 6 Meses / 17
86400 David Sebastián / 18
Tudanca Crianza Carmelo Roderó 9 Meses / 22
Viña Pedrosa Crianza / 32
Viña Magna Crianza / 33
Carmelo Roderó Crianza / 37
Pago de Carrovejas / 45

VINOS TINTOS D.O. ARDANZA

Hacienda del Carmen / 14
Alma Silence / 16

CASTILLA Y LEÓN

Bran 10 / 14
Vega de Tera Roble / 13
Vega de Tera 12 Meses / 16.50

D.O. RIOJA

Beronia / 15
Ramón Bilbao / 16
Lar de Paula / 18
Marqués de Riscal Reserva / 34
Viña Ardanza / 37
Remirez de Ganuza Reserva / 60

RIAS BAIXAS TINTO

Attis Pedral / 39