

# La taberna de Mike Palmer les ofrece

## COMESTIBLES FINOS PARA ABRIR BOCA..

ANCHOAS ARTESANAS, servidas sobre hielo y limón  
sobre pan de maíz y mantequilla  
con tomate de lata y su aliño

OSTRAS, natural  
a la brasa con bilbaína  
en gabardina con alioli de palocortado

CAÑA DE LOMO "DEHESA DE LOS MONTEROS"

MORCILLA DE HÍGADO DE ARRIATE... foie de la serranía de Ronda

MORTADELA GIGANTE DE PEPERONCCINO algo picante

SOBRASADA A LA BRASA con miel, servida con tostas

PAPELÓN DE 3 QUESOS MUY ESPECIALES y sus cosas...

ENSALADILA RUSA, esta vez de perdiz escabechada

CROQUETAS DE CHORIZO "DEHESA DE LOS MONTEROS"

SOLOMILLO DE ORZA confitado con canela, ajos, romero y alioli de arbequina

TORTILLA DE PATATAS AL WHISKY lleva cebolla...

## VERDE QUE TE QUIERO VERDE ...

LECHUGA PARRILLA, mostaza y hierbas frescas

LECHUGA VIVA, escabeche muy ligero y verduritas

TOMATE tres de temporada y tres huevas

CEBOLLAS en panaché con jugo reducido de pollo y especias

BERENJENA a la brasa, miel, soja y láminas de bonito seco

PIMIENTOS en ensalada, asados con huevas de maruca

## PLATOS DEL MOMENTO...

OREJA BRAVA de cerdo a la brasa con patatitas picantonas

CURRY ROJO DE CARRILLERA DE VACA al palocortado

CALLOS DE TERNERA A LA MADRILEÑA

CALAMAR A LA PARRILLA con refrito de jengibre y cilantro

RABO DE TORO A LA BRASA con salsa a la pimenta verde

MAGRET DE PATO a la parrilla poco hecho y con sal negra

VILLAGODIO AL TUÉTANO 2 pax lomo de vaca madurada y tuétano asado

NOTA IMPORTANTE DE SU POSIBLE INTERÉS

En este establecimiento no se admite comida del exterior, no podemos garantizar su trazabilidad.