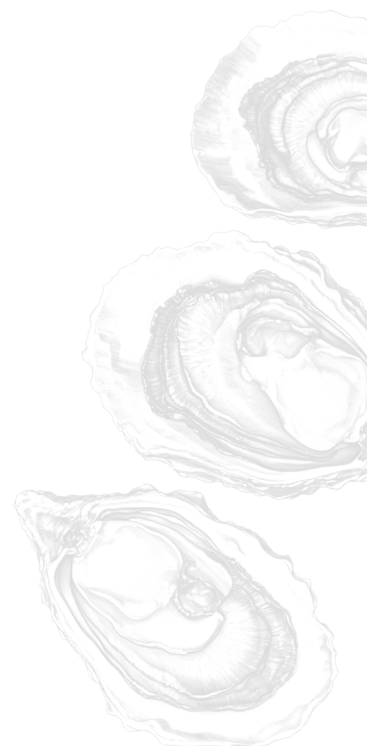
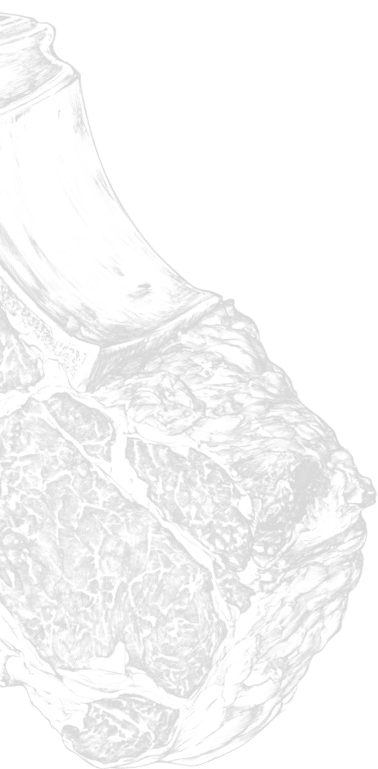




PALMONDOA
ASADOR SIDRERÍA



FILOSOFÍA PALMONDOA

¡Bienvenidos a nuestro Asador Sidrería, un rincón donde el buen comer es un arte y la tradición se convierte en sabor! Donde nuestra selección de vinos es el maridaje perfecto con cada plato, del que surge la esencia misma de la cocina a la brasa y donde los productos frescos de primera calidad se combinan con la pasión por una gastronomía auténtica.

Nos enorgullecemos de ofrecerte cortes de carne excepcional, asada a la perfección en nuestra parrilla, acompañados del característico toque de la sidra natural, que no solo refresca, sino que enriquece cada bocado. Desde nuestras jugosas chuletas y sabrosos pescados, hasta los mariscos más frescos.

Aquí, cada botella cuenta una historia de nuestra tierra, donde la pasión por el vino se une a nuestra herencia gastronómica. Hemos cuidado cada detalle en la elección de una bodega exclusiva, en la que destacan los mejores vinos de La Rioja y otras denominaciones de renombre. Nuestros vinos no solo acompañan, sino que elevan el sabor de cada plato que sale de nuestras brasas.

Queremos que en cada visita sientas el calor de una buena mesa y el placer de compartir momentos inolvidables. ¡Prepárate para una experiencia culinaria que conquistará tu paladar y te hará regresar por más!

Encantado de atenderle en ésta su casa

Paco Candel

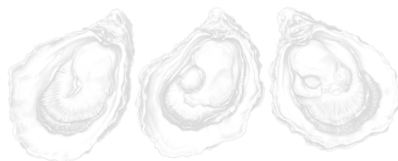
Para su disfrute, la cocina de

Jesús Martínez Pérez
Chef

PARA EMPEZAR

RACIONES

Chorizos a la sidra	10,90€
Croquetones de jamón ibérico (5 uds)	11,90€
Tortilla de bacalao	12,90€
Pimientos del piquillo asados a la brasa y caramelizados	13,90€
Croquetitas de txuleta (8 uds)	12,90€
Carpaccio de txuleta madurada	15,90€
Alcachofas a la brasa en cama de salsa Romesco	16,90€
Ensalada de puerros a la brasa y cogollos de Tudela	16,90€
Espárragos a la brasa con alioli riojano	15,90€
Parrillada de verduras de la ribera	16,90€
Zamburiñas a la brasa con ajoaceite y lima	19,90€
Ostras a la brasa	20,90€
Pulpo a la brasa sobre pata ratte, verduras salteadas y salsa romesco	26,90€



DEL MAR Y LA PRADERA

DEL MAR

Taco de bacalao frito con pimientos y patatas	15,90€
Bacalao a la brasa	21,90€
Rape a la brasa	S/M€
Lubina salvaje a la brasa	S/M€
Rodaballo a la brasa	S/M€
Pescado de temporada	S/M€

CARNES

Secreto Ibérico con papa asada y confitura de membrillo	21,90€
Entrecot de vaca simmental con papa asada y salteado de verduras de la ribera	22,90€
Tartar de txuleta con su tuétano a la brasa	24,90€
Solomillo de vaca madurada con su guarnición	25,90€
Chuletillas de corderito a la brasa, patata puente nuevo y pimentitos fritos	26,90€
Txuleta premium de vaca madurada Hereford/Limousin/Angus	59,90€ (/Kg)
*Guarniciones a parte para tu txuleta	
Patatas fritas y pimientos de Guernica	5,90€
Cogollos de tudela y cebolleta fresca	5,90€

MENÚS

MENÚ SIDRERÍA

(Mínimo 2 personas)

Chorizos a la sidra

Tortilla de bacalao

Tacos de bacalao frito con Pimientos

Txuleta PREMIUM 800GR. ó Pescado de temporada a la parrilla
(2pax)

Postre completo: queso, membrillo, nueces y tejas Arnedanas
Pan, Agua y sidra al txotx

51,90€/pax

*Si prefieres no comer carne ni pescado, consulta nuestra opción vegetariana/vegana.

MENÚ ESPECIAL

(Mínimo 2 personas)

Centros de mesa

Chorizos a la sidra

Carpaccio de Txuleta de vaca madurada

Zamburiñas a la brasa

Tortilla de baccalao

Pimientos asados y caramelizados

Segundos a elegir

Txuleta PREMIUM 800GR. (2pax)

Pescado de temporada a la parrilla (2pax)

Bacalao premium a la brasa

Pan, Agua, sidra al txotx y postre con helado

54,90€/pax

NUESTROS POSTRES

Sorbete de manzana verde a la sidra	5,90€
Postre Palmondoa Helado de nuez, queso camerano y membrillo con bizcocho de nuez aireado y Fardelejo de La Clavelina	6,90€
Tarta de queso con helado de manzana verde	6,90€
Brownie de chocolate y nueces con helado	6,90€
Tarta Tatín de manzana con Helado	6,90€
Quesos de Idiazabal ahumado y Camerano, nueces, membrillo y tejas	7,90€



BODEGA

SIDRA

Sidra al txox	5,90€
Sidra DO Premium Zapiain	7,50€
Joanes de Zapiain	14,90€

TINTOS DEL AÑO

Mocete	10,90€
Faustino Rivero Ulecia	10,90€
Nostalgia vino de Arnedo	18,90€
Pilares De Ciencuevas-Garnacha	19,90€

TINTOS CRIANZA

Pilares De Ciencuevas	12,90€
Viña Real	12,90€
Faustino Rivero Ulecia	12,90€
Azpilicueta	17,90€
Ormus	17,90€
Asua (vino de autor)	17,90€
Marqués del Atrio	17,90€
Ramón Bilbao Ed. Limitada	19,90€
La Montesa	22,90€
Viña Alberdi	22,90€

TINTOS RESERVAS

Cune	22,90€
Marqués del Atrio	22,90€
Imperial	34,90€
Viña Ardanza	34,90€
Contino	34,90€
Contino Viña del Olivo	79,90€

VINOS BLANCOS

Faustino Rivero Ulecia	12,90€
Cune Rueda Verdejo	12,90€
Frizzante Barbadillo	12,90€
Maestrante Barbadillo - Semidulce	13,90€
Castillo De San Diego Barbadillo	14,90€
Marqués del Atrio	14,90€
Pagos De Gallir Godello	19,90€
Monopole Clásico	24,90€
Contino	34,90€



VINOS ROSADOS

Viña Real	12,90€
Doña Isabella	16,90€
Contino	34,90€

CAVAS

Baile de Brindis brut nature	18,90€
Baile de Brindis Rose	18,90€
Champagne Moët Chandon Imperial	59,90€



**Te ha gustado
la experiencia?**

**No olvides mencionarnos
en @sidreriapalmondoa
y déjanos tu reseña en Google ;)**

¡Muchas gracias por venir!

