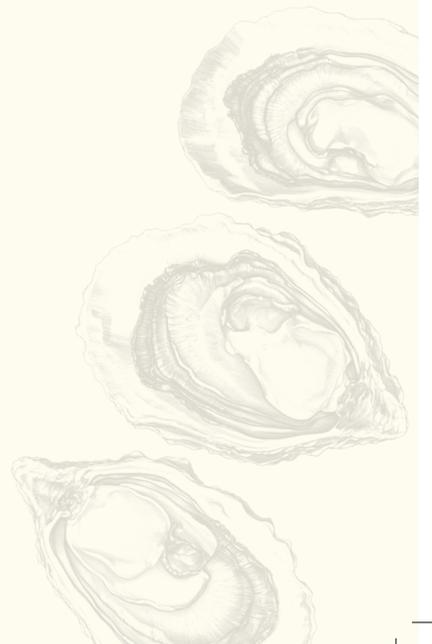




PALMONDOA
ASADOR SIDRERÍA



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

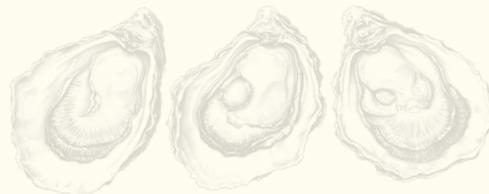
Para su disfrute, la cocina de

Jesús Martínez Pérez
Chef

PARA EMPEZAR

RACIONES

Chorizos a la sidra	9,90€
Croquetones de jamón ibérico (5 uds)	10,90€
Tortilla de bacalao	10,90€
Pimientos del piquillo asados a la brasa y caramelizados	11,90€
Croquetitas de txuleta (8 uds)	11,90€
Carpaccio de txuleta madurada	12,90€
Alcachofas a la brasa en cama de salsa Romesco	13,90€
Ensalada de puerros a la brasa y cogollos de Tudela	14,90€
Espárragos a la brasa con alioli riojano	14,90€
Parrillada de verduras de la ribera	15,90€
Zamburiñas a la brasa con ajoaceite y lima	17,90€
Ostras a la brasa	19,90€
Pulpo a la brasa sobre pata ratte, verduras salteadas y salsa romescu	24,90€



DEL MAR Y LA PRADERA

DEL MAR



Taco de bacalao frito con pimientos y patatas	12,90€
Bacalao a la brasa	17,90€
Rape a la brasa	27,90€
Ventresca a la brasa	S/M€
Arraingorri a la brasa	S/M€
Rodaballo a la brasa	S/M€

CARNES



Secreto Ibérico	21,90€
Entrecot de vaca simmental con papa asada y salteado de verduras de la ribera	21,90€
Tartar de txuleta con su tuétano a la brasa	22,90€
Solomillo de vaca madurada con su guarnición	24,90€
Chuletillas de corderito a la brasa, patata puente nuevo y pimentitos fritos	24,90€
Txuleta premium de vaca madurada Hereford/Limousin/Angus	54,90€ (/Kg)
*Guarniciones a parte	
Patatas fritas y pimientos de Guernica	4,90€
Cogollos de tudela y cebolleta fresca	4,90€

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

45,90€/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 bacalao
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

47,90€/pax

¿UN DULCE?

NUESTROS POSTRES

Sorbete de manzana verde a la sidra	5,90€
Postre Palmondoa	6,50€
Helado de nuez, queso camerano y membrillo con bizcocho de nuez aireado y Fardelejo de La Clavelina	6,50€
Tarta de queso con helado de manzana verde	6,50€
Brownie de chocolate y nueces con helado	6,50€
Tarta Tatín de manzana con Helado	7,50€
Quesos de Idiazabal ahumado y Camerano, nueces, membrillo y tejas	



BODEGA

SIDRA

Sidra al txox	5,90€
Sidra DO Premium Zapiain	7,50€
Joanes de Zapiain	12,90€

TINTOS DEL AÑO

Mocete	10,90€
Faustino Rivero Ulecia	10,90€
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€
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!

 **PALMONDOA** 
ASADOR SIDRERÍA

