

Palacio Las Manillas

Comida Típica de Sabiote Typical Dishes of Sabiote

Entrantes

Starters

- | | | |
|---|---|--------|
|   | Paté de Perdiz
English: Partridge pate | 6'80 € |
|   | Andrajos (Sopa Especial de la región)
English: fried vegetables with cod , olive oil , mint | 5'80 € |
|   | Sopa de la casa
English: Soup made with onion, lemon and egg yolk | 5'40 € |
|   | Croquetas de Huevo frito con chorizo
English: Fried egg croquettes with chorizo | 8'00 € |
|  | Ensalada de Naranja con bacalao
English: Orange salad with vinaigrette cod and Virgin Olive Oil. | 6'90 € |
| | Ensalada mixta
English: Lettuce, Tomato, Virgin Olive Oil, Olives & Carrots. | 6'80 € |
|  | Salmorejo
English: Cold tomato soup with ham and egg | 5'80 € |
|  | Berenjenas fritas con miel de caña
English: Fried Eggplant with Honey | 7'40 € |
|   | Alcachofas en salsa de vino oloroso y frutos secos
English: Artichokes in wine fragrance sauce and nuts | 8'20 € |

Entrantes

Starters



Habas fritas con huevo

8'20 €

English: Fried beans with fried eggs

Calabaza frita (en la zona se llama "pavo de huerta frito") 7'40 €

(Calabaza frita con ajo, una poquita guindilla y virutas de jamón ibérico)

English: Fried pumpkin with garlic, the small one bobby and shavings of Iberian ham.



Revuelto de Calabacín

8'20 €

English: Scrambled eggs with zucchini and onions

Níscalos en Salsa

9'20 €

English: Mushroom variety of our area with garlic and onion sauce

Pescado

Fish



Bacalao encebollado (receta tradicional de Sabiote)

10'90 €

English: Desalted Cod fried with Onions, Tomatoes and Pine Nuts.



Pez Espada a la plancha

10'90 €

English: Swordfish fillets grilled with virgin Olive Oil, Garlic & Parsley.



Trucha en salsa de setas

10'90 €

English: Trout in mushroom sauce

Palacio Manillas



Carne

Meat



Carrillada al vino tinto con patatas

10'90 €

(Especialidad de nuestra casa)

English: Cheeks cooked with red wine and Potatoes with virgin Olive Oil.

Chuletas de Cordero a la Parrilla

12'90 €

(Chuletas a la barbacoa con brasas de madera de oliva)

English: Lamb Chops barbequed over Olive Tree Charcoal.

Codillo de cerdo al horno

10'90 €

English: Baked pork knuckle with vegetables

Choto lechal frito con ajos

14'90 €

English: Fried little goat with garlic in extra virgin olive oil

Secreto Ibérico a la barbacoa con patatas

10'90 €

English: Exclusive handmade Iberian pork barbecue with potatoes



Solomillo de cerdo y salsa al vino de Pedro Ximenez 10'90 €

English: Pork tenderloin with wine sauce Pedro Ximenez

Cordero asado en su jugo con patatas hornedadas

13'90 €

Cordero asado con agua, en horno de leña y patatas al horno con aceite de oliva virgen.

English: Lamb roasted in wood oven with water and roast potatoes with virgin olive oil.

Palacio Las Manillas



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Carne

Meat



Flamenquín de pollo con salsa de mostaza y patatas 11'90 €

English: Chicken breast wrapped with filled cheese and ham in a mustard sauce and French fries

Entrecot de Novillo Argentino con patatas

14'00 €

English: Argentine steer steak

Para los Niños



Pechuga de pollo empanada con patatas

7'90 €



Arroz Blanco con tomate y salchichas caseras

7'90 €

Postre

Desserts



Helado de Aceite de oliva virgen

English: Virgin Olive Oil Ice Cream.

Made with a base of Ice Cream with Olive Oil & Cane Sugar.

2'60 €



Natillas de Melocoton

English: Peach Custard

2'00 €



Tarta de tiramisú

English: Tiramisú cake

2'60 €



Helado de la casa con PX

English: Vanilla ice cream with hints of Moscatel sweet wine

2'60 €



Tarta de piña

English: Pinnapple cake

2'60 €



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Palacio Manillas

Vinos

Wine



Blancos

-Rueda

15'00 €

-Andaluz

15'00 €

-Rioja

15'00 €

-Manzanilla (Sherry)

15'00 €



Espumosos

-Cava

15'00 €

-Andaluz

15'00 €



Tintos

-Vino de la casa

14'00 €

-Robles

Ribera del Duero Roble

14'00 €

-Crianzas

Rioja Crianza

16'00 €

Ribera del Duero Crianza

18'00 €

-Reservas

Ribera del Duero Reserva

28'00 €

Palacio Las Manillas

Bebidas

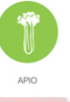
Drinks

Cerveza	2'50 €
Refrescos	2'50 €
Agua	2'00 €
Agua con gas	2'50 €
Café o Infusiones	1'50 €
Copa de sangría	2'50 €
Copa de vino	3'00 €

V.A.T. 10% INCLUIDO



Palacio Las Manillas



Raciones

Ensalada de huevas y gambas

English:

10'90 €

Tomate trinchado con AOVE virgen Estra

English:

6'90 €

Jamón Ibérico

English: Iberian Ham

22'00 €

Queso de oveja Manchego Valdivieso

English:

14'00 €

Mojama con almendras

English:

18'00 €



Lomo de orza con huevo frito

English:

12'90 €

Palacio Manillas

Comida Típica de Sabiote

Typical Dishes of Sabiote

Carta de Restaurante

Menu