Palacio las Manillas

Comida Típica de Sabiote
Typical Dishes of Sabiote

Entrantes — Starters

Paté de Perdiz — **6’80 €**
English: Partridge pate

Andrajos (Sopa Especial de la región) — **5’80 €**
English: fried vegetables with cod , olive oil , mint

Sopa de la casa — **5’40 €**
English: Soup made with onion, lemon and egg yolk

Croquetas de Huevo frito con chorizo — **8’00 €**
English: Fried egg croquettes with chorizo

Ensalada de Naranja con bacalao — **7’90 €**
English: Orange salad with vinaigrette cod and Virgin Olive Oil.

Ensaladilla de la casa con remolacha — **8’20 €**
English: Russian salad whit beet

Salmorejo — **6’90 €**
English: Cold tomato soup with ham and egg

Berenjenas fritas con miel de caña — **8’20 €**
English: Fried Eggplant with Honey

Alcachofas en salsa de vino oloroso y frutos secos — **8’20 €**
English: Artichokes in wine fragrance sauce and nuts

Entrantes Starters

Habas fritas con huevo **9’20 €**
English: Fried beans with fried eggs

Calabaza frita con torreznos de Avila **9’20 €**
(en la zona se llama “pavo de huerta frito”)
(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

Atún en manteca **10’20 €**
English: Scrambled eggs with zucchini and onions

Pescado Fish

Bacalao encebollado (receta tradicional de Sabiote) **12’00 €**
English: Desalted Cod fried with Onions, Tomatoes and Pine Nuts.

Pez Espada a la plancha **12’00 €**
English: Swordfish fillets grilled with virgin Olive Oil, Garlic & Parsley.

Trucha en salsa de setas **12’00 €**
English: Trout in mushroom sauce
.

Palacio las Manillas

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

Carne Meat

Carrillada al vino tinto con patatas **11'90 €**
(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 **11'90 €**
English: Exclusive handmade Iberian pork barbecue with potatoes

Solomillo de cerdo y salsa de la casa al Jerez **11'90 €**
English: Pork tenderloin with wine sauce Pedro Ximenez

Cordero asado en su jugo con patatas hornedas **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 SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

Carne Meat

Flamenquín de pollo con salsa de mostaza y patatas 10'90 €
English: Chicken breast wrapped with filled cheese and ham in a mustard sauce and French fries

Entrecot de Novillo Argentino con patatas 16'90 €
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 — 2’80 €
English: Virgin Olive Oil Ice Cream.
Made with a base of Ice Cream with Olive Oil & Cane Sugar.

Natillas de Melocoton — 2’20 €
English: Peach Custard

Tarta de tiramisú — 2’80 €
English:Tiramisú cake

Helado de la casa con PX — 2’80 €
English: Vanilla ice cream with hints of Moscatel sweet wine

Tarta de piña — 2’80 €
English: Pinnapple cake

Panacota de piña — 2’80 €
English: Pinnapple panacota

CONTIENE GLUTEN · CRUSTÁCEOS · HUEVOS · PESCADO · CACAHUETES · SOJA · LÁCTEOS · FRUTOS DE CÁSCARA · APIO · MOSTAZA · GRANOS DE SÉSAMO · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · MOLUSCOS · ALTRAMUCES

Palacio las 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

Señorío de Lazán Somontano	16´00 €

-Robles

Ribera del Duero Roble

Señorío de Nava	15´00 €
Riverdel	15’00 €
Cair	15’00 €

-Crianzas

Rioja Crianza

Luis Cañas	18´00 €
El Anden (Muga)	18’00€
Marqués de Vitoria	16’00€
Muga	28’00€

Ribera del Duero Crianza

Condado de Odriza	18’00 €
Riverdel	18´00 €
Carmelo Rodero 9 meses	18’00 €
Pesquera	32’00 €

-Reservas

Ribera del Duero Reserva

Admiración	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 **10’90 €**
English:

Tomate trinchado con AOVE virgen Estra y Aguacate **9’20 €**
English:

Jamón Ibérico **22’00 €**
English: Iberian Ham

Queso de oveja Manchego Valdivieso **14’00 €**
English:

Mojama con almendras **18’00 €**
English:

Lomo de orza con huevo frito **12’90 €**
English:

Palacio las Manillas

Comida Típica de Sabiote

Typical Dishes of Sabiote

Carta de Restaurante

Menu