

Palacio 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 | 6'80 € |
|   | Sopa de la casa
English: Soup made with onion, lemon and egg yolk | 5'80 € |
|   | 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. | 9'20 € |
| | Ensaladilla de la casa con remolacha
English: Russian salad whit beet | 8'20 € |
|  | Salmorejo
English: Cold tomato soup with ham and egg | 7'90 € |
|  | Berenjenas fritas con miel de caña
English: Fried Eggplant with Honey | 8'20 € |
|   | Alcachofas en salsa de vino oloroso y frutos secos
English: Artichokes in wine fragrance sauce and nuts | 9'20 € |

Entrantes

Starters



Habas fritas con huevo

English: Fried beans with fried eggs

10'90 €

Calabaza frita con torreznos de Avila

(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.

9'20 €



Revuelto de Calabacín

English: Scrambled eggs with zucchini and onions

9'20 €

Atún en manteca

English:

12'20 €

Pescado

Fish



Bacalao encebollado (receta tradicional de Sabiote)

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

12'00 €



Pez Espada a la plancha

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

12'00 €



Trucha en salsa de setas

English: Trout in mushroom sauce

12'00 €

Palacio Manillas



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

16'90 €

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

English: Lamb Chops barbequed over Olive Tree Charcoal.

Codillo de cerdo al horno

11'90 €

English: Baked pork knuckle with vegetables

Choto lechal frito con ajos

16'90 €

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

Secreto Ibérico a la barbacoa con patatas

12'90 €

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 hornedadas

16'90 €

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 10'90 €

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

Entrecot de Novillo Argentino con patatas

19'90 €

English: Argentine steer steak

Para los Niños



Pechuga de pollo empanada con patatas

8'90 €



Arroz Blanco con tomate, salchichas

8'90 €

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.

4'00 €



Natillas de Melocoton

English: Peach Custard

3'40 €



Tarta de tiramisú

English: Tiramisú cake

4'00 €



Helado de la casa con PX

English: Vanilla ice cream with hints of Moscatel sweet wine

4'00 €



Tarta de piña

English: Pinnapple cake

4'80 €



Panacota de piña

English: Pinnapple panacota

4'00 €



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES