



RESTAURANTE ISLA DE LEÓN

PLAZA INGENIERO LA CIERVA, 4 / 11010 CÁDIZ (SPAIN)

Tlf. +34 956 20 51 00 / Fax: +34 956 26 33 00

HOTELPLAYAVICTORIA@PALAFOXHOTELES.COM

MARZO 2018

REAT: H-CA-00951
MODALIDAD: CIUDAD



www.palafoxhoteles.com

PALAFOX HOTELES

CARTA RESTAURANTE

ISLA DE LEÓN



ENTRANTES

Atún sashimi con ensalada de tomate (115 gr.) _____	*14,50 €
Canelones de carrillera Ibérica al vino tinto de Arcos _____	8,50 €
Ceviche de corvina con aros de cebolla morada crujiente (175 gr.) _____	14,00 €
Endivias con mango, aguacate y salsa de yogur _____	8,50 €
Ensalada de langostinos y trucha de El Bosque marinada al Jamón Ibérico _____	10,00 €
Jardín de verduras con humus y tapenade _____	11,50 €
Salmorejo con migas de chicharrones de atún y polvo de Aceite de Oliva Virgen Extra _____	10,00 €
Tartar de atún con sorbete de manzana verde y salicornias (115 gr.) _____	*14,50 €
Terrina de foie hecho en casa, componentes dulces y esencias de Jerez _____	12,50 €



PLATOS PRINCIPALES

Arroz cremoso de calamares y almejas finas _____	12,50 €
Carrilladas de ternera Retinta estofadas al Jerez Oloroso (300 gr.) _____	13,75 €
Chipirones asados, alioli de ajo negro y habas finas con jamón (300 gr.) _____	**25,00 €
Dorada con almejas plancha y esencia de pimiento choricero (500 gr.) _____	15,75 €
Fideuá de calamarcitos, langostinos y su alioli tradicional _____	12,50 €
Lomo de bacalo, carbón vegetal, queso Payoyo, manzanas y piñones (200 gr.) _____	*24,00 €
Magret de ave rellena de cigala, jugo desglasado (200 gr.) _____	12,00 €
Pasta fresca salteada con calamares y langostinos, zamburiñas y una salsa de vino Oloroso _____	12,50 €
Taco de merluza al vapor con puré de apionabo y emulsión de lechuga de mar (350 gr.) _____	*24,50 €



POSTRES

Copa de tiramisú con baño de café y naranja _____	8,45 €
Flan de leche condensada con tierra de huesitos _____	5,50 €
Melón al vermut blanco y sorbete de apio con yogur Griego _____	7,50 €
Mosaico de frutas naturales con fresas liofilizadas y sorbete de frutos rojos _____	5,50 €
Mousse de turrón al Pedro Ximénez y pasas de Málaga _____	8,45 €
Pan con aceite y chocolate _____	5,50 €
Queso de la región, carne de membrillo, brotes y frutos secos _____	8,45 €
Tarta de queso y peras sobre galleta de pistachos con frutos de bayas _____	7,50 €
Torrija con sopa de Baileys _____	7,50 €

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, los pescados de consumo crudo se congelan a -20º durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60ºC en el núcleo. Muchas de nuestras preparaciones de cocina pueden contener trazas de frutos secos, huevo, gluten, productos lácteos, grasas animales etc. Por favor infórmenos al comenzar el servicio de cualquier alergia y/o intolerancia alimentaria que pudiera tener. Estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.



SUGERENCIAS

Almejas a la manzanilla fina de Sanlúcar (500 gr.) _____	16,00 €
Corte de entrecote de Retinto, selección Palafox, a la brasa, sal ahumada en escamas (350 gr.) _____	24,50 €
Corvina de anzuelo al Jerez, almejas y langostinos con espárragos de mar (400 gr.) _____	24,00 €
Croquetas artesanas de bacalao y algas (10 unidades) _____	12,00 €
Jamón de la Sierra de Huelva con tomate especiado y pan de pueblo tostado (100 gr.) _____	20,00 €
Langostinos de Estero cocidos (250 gr.) _____	16,00 €
Pescado del día de anzuelo a la sal a la Gaditana (por peso / kg) _____	75,00 €
Puntillitas del Estrecho fritas con gel de tinta de mar (200 gr.) _____	18,00 €
Queso curado de cabra Payoya, Villaluenga del Rosario (200 gr.) _____	14,50 €
Tortillitas de camarones y algas (4 unidades) _____	10,00 €



MENÚ PONIENTE

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + POSTRE _____ 29 € por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)



MENÚ DEGUSTACIÓN LEVANTE

ENTRANTE + PESCADO + CARNE + POSTRE _____ 39 € por persona

INCLUYE PAN Y BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO)

MENÚS DEGUSTACIÓN A ELEGIR POR NUESTRO CHEF PARA MESA COMPLETA.
DISPONIBLE HASTA LAS 15.00 Y 22.00 HORAS

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS TIENEN EL IVA CORRESPONDIENTE INCLUIDO.

INCLUYE PAN, BODEGA (AGUA MINERAL Y VINO).

* SUPLEMENTO DE 2,00€/PLATO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO.

** SUPLEMENTO 3,00€ / PLATO SOBRE EL PRECIO DEL MENÚ ELEGIDO.

