

Palacio Las Manillas

Comida Típica de Sabiote Typical Dishes of Sabiote

Entrantes

Starters

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Paté de Perdiz con mermelada casera de tomate
English: Partridge pate with homemade tomato jam | 8'70 € |
|  | Andrajos (Sopa Especial de la región)
English: fried vegetables with cod , olive oil , mint | 9'70 € |
|  | Sopa de la casa
English: Soup made with onion, lemon and egg yolk | 8'70 € |
|  | Croquetas de Huevo frito con chorizo (6 ud)
English: Fried egg croquettes with chorizo | 9'00 € |
|  | Ensalada de Naranja con bacalao
English: Orange salad with vinaigrette cod and Virgin Olive Oil. | 10'20 € |
| | Ensaladilla de la casa con remolacha
English: Spanish potatoes and beet salad | 9'20 € |
|  | Salmorejo
English: Cold tomato soup with ham and egg | 12'50 € |
|  | Berenjenas fritas con miel de caña
English: Fried Eggplant with sugar cane Honey | 10'80 € |
|  | Alcachofas fritas con foie, jamón y huevos fritos
English: Fried Artichokes with foie ham and fried egg | 14'20 € |

Entrantes

Starters



Habas fritas con huevo

English: Spanish beans with fried eggs

12'90 €

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: Tradicional pumpkin cooked with bacon.

12'90 €



Revuelto de Calabacín

English: Scrambled zucchini with cheese and onions

10'90 €



Huevos rotos con gambas, jamón ibérico y trufa

English: Shrimp, ham and truffe with scramble eggs

10'90 €



Atún en manteca

English: Lard tuna

14'20 €

Pescado

Fish



Bacalao encebollado (receta tradicional de Sabiote)

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

14'90 €



Pez Espada a la plancha

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

14'90 €



Trucha en salsa de setas

English: Trout in mushroom sauce

14'90 €

Palacio Manillas



Carne

Meat



Carrillada de ternera al vino tinto y chocolate con patatas

12'90 €

(Especialidad de nuestra casa)

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

Chuletas de Cordero a la Parrilla

18'90 €

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

English: Lamb Chops barbequed over Olive Tree Charcoal.

Codillo de cerdo al horno

16'90 €

English: Baked pork knuckle with vegetables

Choto lechal frito con ajos

19'80 €

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

Secreto Ibérico a la barbacoa con patatas

14'90 €

English: Exclusive handmade Iberian pork barbecue with potatoes



Solomillo de cerdo y salsa de la casa al Jerez

13'90 €

English: Pork tenderloin with wine sauce Pedro Ximenez

Cordero asado en su jugo con patatas hornedas

19'80 €

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 12'90 €

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

Bife de Novillo Argentino con patatas

26'90 €

English: Argentine steer steak

Entrecot de vaca a la barbacoa con patatas

24'90 €

Entrañas de Vaca a la barbacoa

14'90 €

English: Argentine steer steak

Para los Niños



Pechuga de pollo empanada con patatas

10'80 €



Arroz Blanco con tomate, salchichas

10'80 €

Postre

Desserts

-  **Helado de Aceite de oliva virgen** 4'80 €
English: Virgin Olive Oil Ice Cream.
Made with a base of Ice Cream with Olive Oil & Cane Sugar.
-  **Natillas de Melocoton** 4'80 €
English: Peach Custard
-  **Tarta de tiramisú** 4'80 €
English: Tiramisú cake
-   **Helado de la casa con PX** 4'80 €
English: Vanilla ice cream with hints of Moscatel sweet wine
-  **Tarta de piña** 5'80 €
English: Pinnapple cake
-  **Panacota de piña** 4'80 €
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