





TRASTÁMARA

RINCÓN GOURMET

Caviar Amur Beluga Tradición con tostas y mantequilla salada (10gr)  
45 €

Jamón 100% Bellota Condesa de la Camorra D.O. Dehesa de Extremadura
26 €

























Degustación de anchoas del cantábrico gran selección 
28 €

Tabla de quesos Cántabros  
20 €








ENTRANTES

Sopa de cebolla a la francesa   18 €
Crema de verduras del día  15 €
Ensalada de tomate con ventresca de atún  20 €
Puerros de los valles Pasiegos con salsa de champagne y brotes verdes  19 €
Menestra helguera con salsa bilbaína de emulsión de guisantes y perejil  18 €
Guiso de verdinas con calamar fresco del Cantábrico   20 €




MALALES RECOMIENDA

Tagliatelles al estilo mediterraneo con carabineros     32 €
Raviolis de carrillera ibérica al aroma de trufa     25 €
Risotto estilo Helguera con setas y trufa    25 €
Arroz cremoso *Malales* con alga codium, cangrejo de concha blanda y pulpo (*min 2 pers.*)   30 €

CON TODO *su* FRESCOR

Salmón soasado con toque peruano del chef    30 €
Rodaballo con fideos de puerros y salsa mantequilla   35 €
Merluza al vapor con crema de cebolleta y almejas en salsa verde   30 €
**nuestros pescados se pueden preparar también al gusto del cliente*

ESPECIAL FIN *de* SEMANA









Cocido del Palacio, por encargo (*min 2 personas*)  40 €
Caldereta de pescados del Cantábrico, por encargo (*min 2 personas*)   35 €







“Come y bebe si bien la vida es breve”

— Don Juan Osorio

DE *nuestros* PASTOS

Solomillo Virrey del Perú con aceite de almendras y emulsión de apio bola   	35 €
Laminado de carne roja, pimientos cristal y patatas risoladas 	35 €
Steak tartar del Palacio con un toque picante   	26 €
Lechazo con toque provenzal y patatas rústicas	32 €
Solomillo de corzo, verduritas encurtidas, frutos rojos maduros y vermut Siderit 	30 €
Perdiz en escabeche tradicional con emulsión de boniato	28 €

DULCES *y* AMOROSOS

Milhojas de Napoleón con arroz con leche   	12 €
Capricho de chocolate    	12 €
Tarta tatin de manzana a la minute (9 min)  	12 €
Tarta de queso pasiego al horno   	10 €

AGUAS *y* REFRESCOS

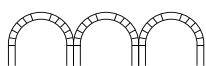
Agua (1l)	3 €
Agua 1/2l	2 €
Agua 3/4l con gas	4 €
Tónica Premium	7 €
Tónica	5 €
Coca-cola	4 €
Kas limón, naranja	4 €
Biter Kas	4 €
Zumo de tomate	5 €

CERVEZAS

Caña Palaciega	6 €
Radler	6 €
Mahou sin Alcohol	4 €
Mahou sin Gluten	6 €
Mahou Maestra	4 €
Mahou sin alcohol Tostada	6 €
Alhambra Reserva 1925	6 €
Alhambra Reserva Roja	6 €
Alhambra Baltic Porter	8 €

CAFÉS *e* INFUSIONES

3 €



Gluten



Mostaza



Frutos con cáscara/nueces



Crustaceos



Lacteos



Huevos



Soja



Pescado






Moluscos

GOURMET CORNER








Amur Beluga Caviar Tradition with toasts
and salted butter (10gr)  
45 €

100% Spanish ibérico ham de bellota
Camorra Countess D.O.
26 €









Tasting of great selection anchovies 
28 €

Cantabrian cheese selection  
20 €








STARTERS

Helguera Palace onion soup   18 €
Vegetables soup du jour  15 €
Tomato salad with tuna belly  20 €
Valles Pasiegos roasted leek with champagne  19 €
Helguera stew with Bilbao pea emulsion sauce and parsley  18 €
Green bean stew with fresh squid from the Bay of Biscay  20 €

MALALES SUGGESTS

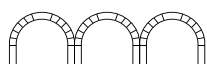
Mediterranean style tagliatelle with seafood     32 €
Iberian check ravioli with truffle aroma     25 €
Risotto with truffle and mushroom    25 €
Malales creamy rice with codium seaweed, soft shell crab and octopus (*min 2 people*)   30 €

WITH ALL *its* FRESHNESS

Baked salmon with Peruvian touch    30 €
Turbot with leek noodles and butter sauce   35 €
Steamed Cantabrian hake with onion cream and clam in green sauce   30 €
**our fish can also be prepared to suit the client*









WEEKEND SPECIAL

Palace “cocido” stew, on request (*min 2 people*)  40 €
Cantabrian fish stew, on request (*min 2 people*)   35 €



Love means never having to say “Should we get dessert?” — Camorra Countess

FROM *our* PASTURE

Sirloin steak with almond oil and celery emulsion   	35 €
Sliced red meat with red peppers and fried potatoes 	35 €
Palace spicy Steak tartar   	26 €
Lamb with provenzal touch and roasted potatoes	32 €
Venison steak with marinated vegetables, red fruits and Siderit vermouth 	30 €
Traditional pickled partridge with sweet potato emulsion	28 €

SWEETS *we* LOVE

Mille-feuille with Rice and milk   	12 €
Chocolate caprice    	12 €
Apple tarte tatin à la minute (9 min)  	12 €
Basque cheesecake made with Pasiegan cheese   	10 €

WATER *and* SODAS

Water (1l)	3 €
Water 1/2l	2 €
Sprinkled water 3/4l	4 €
Premium Tonic	7 €
Tonic	5 €
Coca-cola	4 €
Kas lemon, orange	4 €
Biter Kas	4 €
Tomato juice	5 €

BEER

Beer Palace	6 €
Radler	6 €
Mahou alcohol free	4 €
Mahou gluten free	6 €
Mahou Maestra	4 €
Mahou toasted alcohol free	6 €
Alhambra Reserva 1925	6 €
Alhambra Reserva Red	6 €
Alhambra Baltic Porter	8 €

COFFEE *and* TEAS

3€



Gluten



Mustard



Nuts



Crustacean



Dairy



Eggs



Soy



Fish



Mollusk