

27. CL UB

THE PALACE HOTEL

MADRID
1912

UN LUGAR LEGENDARIO PARA MENTES ILUSTRES

VG – Vegano, V – Vegetariano

COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

Nuestro compromiso con la sostenibilidad se refleja en el abastecimiento de nuestros productos. Muchos de nuestros productos (pescado, carne, productos lácteos, etc.) proceden de proveedores locales. Nuestro café y té tienen certificación verde y provienen de asociaciones de comercio justo.

El pescado crudo que se utiliza en nuestros platos está previamente congelado, tal y como marca la legislación vigente para la prevención de anisakis (R.D. 1021/2022).

El consumo de carnes, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, disponemos de un menú con todos los alérgenos.

Como parte de nuestro compromiso con la reducción del desperdicio alimentario, estaremos encantados de facilitarle un recipiente para llevar la comida que no haya consumido en nuestro bar.

Según la ley local el consumo de alcohol para menores de 18 años está prohibido.

Precios con IVA incluido. Precios en Euros.



LÁCTEOS
MILK



FRUTOS DE CÁSCARA
TREE NUTS



GLUTEN



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE



HUEVOS
EGGS



SOJA
SOY



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



PESCADO
FISH



CACAHUETES
PEANUTS



APIO
CELERY



MOSTAZA
MUSTARD



SESAMO
SESAME



SULFITOS
SULPHITES



ALTRAMUCES
LUPINS



MOLUSCOS
SHELLFISH



MÁS DE UN SIGLO ENTRE CLÁSICOS Y NUEVAS LEYENDAS

Desde que abrió sus puertas en 1912, el Palace siempre se ha enorgullecido de su bar, y nuestros clientes así lo han percibido.

Hemingway utilizó nuestra barra como telón de fondo para una escena crucial en su novela *Fiesta* y elogió nuestro Martini. Además, el hotel se convirtió en la cuna de los mejores bartenders de Madrid.



El 27 Club, llamado así por la Generación del 27, cuyos miembros como Dalí y Buñuel fueron habituales aquí, representa el último capítulo del legendario linaje de coctelería del Palace.

Fieles a nuestro compromiso con los estándares clásicos, pero abiertos a la innovación, esta carta reinterpreta las recetas que dieron fama al Palace e introduce nuevas creaciones que aspiran a ser los clásicos del mañana.



Si desea disfrutar de algún clásico que no figure en nuestra carta, estaremos encantados de preparárselo con el mismo cuidado y dedicación que ponemos en cada una de nuestras creaciones.

Clásicos a partir de 18 €.





LOS GRANDES CLÁSICOS DE LA COCTELERÍA QUE HAN ACOMPAÑADO NUESTRA HISTORIA, REINTERPRETADOS JUNTO A NUEVAS CREACIONES QUE SERÁN LOS CLÁSICOS DEL MAÑANA

LA CULTURA DEL CÓCTEL DESDE 1912



CLUB MARTINI

18

Beefeater London Dry, Jerez Amontillado, aceituna macerada en Amontillado

Hace ochenta años, Jacinto Sanfeliu Brucart, legendario jefe de barra del hote, se atrevió a reinterpretar un icono americano sustituyendo el vermut seco por la elegancia de un excepcional Amontillado. Hoy recuperamos aquella receta y la traemos al presente con un último gesto: una aceituna lentamente macerada en Amontillado. Un cóctel que atraviesa el tiempo. Un homenaje a nuestra historia y a quienes la escribieron detrás de la barra.



CHAMPAGNE COCKTAIL

20

Brugal 1888, miel infusionada en té, zumo de limón,
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

En el Palace, dicen que siempre se bebieron muchos Dry Martinis y Champagne Cocktails. Y cómo no querer brindar con champagne bajo nuestra histórica cúpula. Nuestra versión se atreve a reinterpretar este gran clásico con ron, miel, limón y delicados toques de té verde. Y, por supuesto, el mejor champagne. Un clásico con espíritu Palace. Una invitación a celebrar.

ESPRESSO COCOTINI

18

Vodka Absolut, Cold Brew 40 Mr. Black, Espuma de coco

Nacido en el Londres de los años 80 por una célebre modelo, nuestro Espresso Martini llega al Palace envuelto en un guiño a la alta costura y al glamour que tantas veces ha cruzado sus puertas. Intenso, oscuro y elegante, se corona con una delicada espuma especiada de coco, como un collar de perlas blancas sobre el eterno petite robe noire de Coco Chanel.



LA CULTURA DEL CÓCTEL DESDE 1912

PINKU HIGHBALL

23

Hibiki Harmony, soda de fresa y albahaca

En los grandes bares de hotel no solo se han bebido grandes cócteles. También combinados sencillos que terminaron convirtiéndose en clásicos. El Whisky Soda es uno de los favoritos de nuestra barra y lo reinterpretemos con whisky japonés y una soda casera de fresa y albahaca. Pinku hace un guiño al provocador cine rosa japonés de los años 60 y 70. Un clásico aparentemente sencillo que esconde mucho más.



CHOCOLATE NEGRONI

18

Beefeater London Dry, Campari, Vermouth Rosso Carpano Classico, fat wash de manteca de cacao, Bitters de chocolate

Partimos de uno de los grandes protagonistas del aperitivo contemporáneo para transformarlo en un cóctel de mayor profundidad, elegante y lleno de matices. Su carácter vibrante se funde con la delicadeza de la manteca de cacao, que aporta una textura sedosa y envolvente sin restarle frescura.

MARGARITA CANSINO

21

Alipús San Juan, Olmeca Altos Plata, Cointreau, zumo de lima, sirope de agave Monin

Nuestra interpretación de un gran clásico comienza con un homenaje a la tierra que le dio origen. Mezcal y tequila se encuentran en la copa para revelar toda la riqueza del agave: profundidad, carácter y un delicado recuerdo ahumado. Su nombre esconde, además, una historia de cine, un guiño a una de nuestras ilustres huéspedes: Rita Hayworth, nacida Margarita Cansino.



PALOMA ROSÉ

18

Olmeca Altos Plata, Celler Kripta Rosat Brut Reserva, zumo de pomelo

Algunos dicen que la Paloma es el nuevo gin tonic. Puede ser. Pero ¿por qué utilizar un refresco cuando podemos brindar con burbujas naturales? En el Palace sentimos especial debilidad por el cava rosado y este cóctel lo deja claro. Fresco, vibrante y lleno de burbujas. Nuestra particular manera de vestir de rosé un clásico.

LA CULTURA DEL CÓCTEL DESDE 1912



OLD SCHOOL FASHIONED

20

Diplomático Reserva Exclusiva, Amontillado 12 años, Chestnut Bitters

Durante décadas, el Palace ha sido escuela de generaciones de barmen madrileños. Y una de las primeras lecciones siempre fue la misma: reinterpretar los clásicos con respeto. Nuestros barmen mantienen hoy viva esa tradición con un Old Fashioned elaborado con ron y vino de Jerez. Un homenaje a la vieja escuela y a quienes siguen escribiendo su historia detrás de nuestra barra.



HIGO

24

The Macallan 12 Double Cask, cordial de higo, Williams & Humbert Palo Cortado VOS, Scrappy's Orleans Bitters

La hoja de higo se ha convertido en un ingrediente muy apreciado en las mejores barras por sus elegantes aromas, sorprendentemente cercanos al coco. Nosotros la combinamos con un excepcional whisky escocés y un vino de Jerez de mucho pedigrí. Dos grandes clásicos y un ingrediente inesperado para crear un cóctel contemporáneo con espíritu madrileño.

CAMALEÓN SOUR

20

Maker's Mark Fully Matured, zumo de limón, sirope de miel

El Whisky Sour suele llegar a la mesa sobre hielo y coronado con clara de huevo. En el Palace hemos preferido cambiar las reglas con elegancia: lo servimos en coupette y sustituimos ese acabado clásico por una delicada espuma de manzanilla, que aporta nuevos aromas y sabores a cada sorbo. Una reinterpretación tan elegante como el lugar que la rodea. Porque hasta los grandes clásicos pueden cambiar de piel.

CÓCTELES SIN ALCOHOL



U-G-O

12

Martini Floreale, flor de saúco, limón, menta y soda

EL JARDÍN DEL PRADO

12

Fresa, albahaca, agave, y limón



CRAZY BEE

12

Zumo de pomelo, zumo de limón, cordial de Te rojo y miel, clara de huevo

THE 27 CLUB WHISKY COLLECTION

NUESTRA SELECCIÓN DE WHISKIES EXCEPCIONALES,
GRANDES REFERENCIAS, ETIQUETAS SINGULARES
Y EDICIONES ESPECIALES PROCEDENTES DE LAS
DESTILERÍAS MÁS PRESTIGIOSAS DEL MUNDO

ESCOCIA

SINGLE MALT

HIGHLAND

THE MACALLAN 12 DOUBLE CASK	30
THE MACALLAN 15 DOUBLE CASK	51
THE MACALLAN 18 DOUBLE CASK	91
THE MACALLAN TIME SPACE MASTERY 200 ANNIVERSARY (50ML)	450
THE MACALLAN 25 SHERRY OAK (50ML)	595
THE MACALLAN 30 DOUBLE CASK (10ML)	190
THE MACALLAN 30 DOUBLE CASK (30ML)	570
THE MACALLAN 30 DOUBLE CASK (50ML)	950
THE MACALLAN 40 "BOTTLED IN 2025" (10ML)	440
THE MACALLAN 40 "BOTTLED IN 2025" (30ML)	1320
THE MACALLAN 40 "BOTTLED IN 2025" (50ML)	2200
THE MACALLAN M DECANTER ANNUAL RELEASE 2023 (10ML)	390
THE MACALLAN M DECANTER ANNUAL RELEASE 2023 (30ML)	1170
THE MACALLAN M DECANTER ANNUAL RELEASE 2023 (50ML)	1950
GLENMORANGIE 10 BOURBON CASKS	18



SPEYSIDE

GLENFIDDICH 12	20
THE GLENLIVET 12 DOUBLE CASK	20
THE GLENROTHES 24 YO (50ML)	160
THE GLENROTHES 34 YO (50ML)	750
1987 SINGLE CASK (50ML)	

ISLAY

LAPHROAIG 25	250
ARDBEG 10	26
LAGAVULIN 16	24

OBAN

OBAN 14	24
---------	----

BLENDED

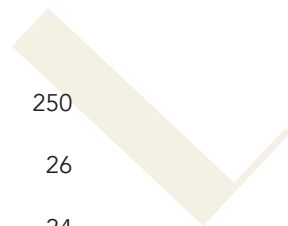
BUCHANAN'S DELUXE 12	20
CHIVAS REGAL 12	18
CHIVAS REGAL 18	32
CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21	58
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	58
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE	20
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YO	18
GRAND OLD PARR 12	18

ESTADOS UNIDOS

BOURBON

KENTUCKY

MAKER'S MARK FULLY MATURED	18
WOODFORD RESERVE MASTER'S COLLECTION	20
BLANTON'S SINGLE BARREL	30



TENNESSEE

JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK

30

RYE

SAZERAC RYE

20

WOODFORD RESERVE RYE

20

JAPÓN

SINGLE MALT

THE HAKUSHU 12 SINGLE MALT

52

THE HAKUSHU 18 SINGLE MALT

250

THE YAMAZAKI 12 SINGLE MALT

48

THE YAMAZAKI 18 SINGLE MALT

180

BLENDED

HIBIKI HARMONY

30

HIBIKI 21

185

HIBIKI 30 (50ML)

1570

NIKKA FROM THE BARREL

24

GINEBRA

ALEMANIA

MONKEY 47

22

ESCOCIA

HENDRICK'S

20

HENDRICK'S LUNAR

25

THE BOTANIST

25



ESPAÑA

GIN MARE 18

LE TRIBUTE 25

MARTÍN SESSE SINGULAR 18

NORDÉS 18

FRANCIA

G'VINE 22

THE GARDENER FRENCH RIVIERA 24

ITALIA

MALFY ORIGINALE 18

INGLATERRA

BEEFEATER LONDON DRY 18

BEEFEATER CROWN JEWEL 20

BROCKMANS 25

LONDON N°1 18

MARTIN MILLER'S 9 MOONS 22

SOLERA RESERVE

MARTIN MILLER'S 18

PLYMOUTH 20

SEVENTY ONE EAU DE NUIT 45

TANQUERAY TEN 24

JAPÓN

ROKU 20

KI.NO.BI 24

VENEZUELA

CANAÏMA 24

AMAZONICO ANCESTRAL 20





GINEBRA SIN ALCOHOL

SEAGRAM'S 0.0% ALC. VOL

18

MEZCAL

CASAMIGOS JOVEN

22

ALÍPUS SAN JUAN

24

SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ

22

400 CONEJOS JOVEN

18

TEQUILA

CASA DRAGONES BLANCO

35

CLASE AZUL REPOSADO

50

CLASE AZUL PLATA

35

DON JULIO BLANCO

20

DON JULIO REPOSADO

22

DON JULIO ROSADO

55

DON JULIO 1942 AÑEJO

80

HERRADURA REPOSADO

20

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

32

MAESTRO DOBEL 50
CRISTALINO EXTRA AÑEJO

130

OLMECA ALTOS PLATA

18

PATRÓN SILVER

25

PATRÓN REPOSADO

28

1800 CRISTALINO

25

1800 MILENIO

88





COCUY

VENEZUELA

COCUY SAROCHE, AGAVE COCUI TRELEASE	28
-------------------------------------	----

VODKA

ESTADOS UNIDOS

TITO'S	18
--------	----

SQUARE ONE CUCUMBER	20
---------------------	----

FRANCIA

GREY GOOSE	24
------------	----

POLONIA

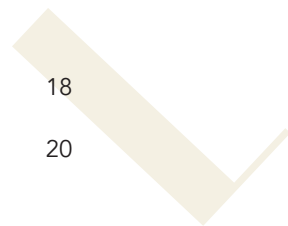
BELVEDERE ORGANIC	20
-------------------	----

SUECIA

ABSOLUT ELYX	25
--------------	----

JAPÓN

HAKU VODKA	18
------------	----



ARMAGNAC

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 2012	24
---------------------------------	----

COGNAC

REMY MARTIN VSOP	28
------------------	----

HENNESSY VSOP	28
---------------	----

HENNESSY XO	84
-------------	----

MARTELL XO	65
------------	----

REMY MARTIN XO	70
----------------	----

REMY MARTIN LOUIS XIII (1CL)	120
------------------------------	-----



BRANDY



1866 SOLERA GRAN RESERVA	20
CARLOS I SOLERA GRAN RESERVA	18
PEINADO 20 SOLERA GRAN RESERVA	35
PEINADO 100 SOLERA GRAN RESERVA	75
TORRES 10 RESERVA IMPERIAL	14

RON

REPÚBLICA DOMINCANA

MATUSALEM 15 AÑOS	20
MATUSALEM 10 AÑOS	16
BARCELÓ IMPERIAL	20
BRUGAL 1888	20
BRUGAL DOBLE RESERVA	16

GUATEMALA

ZACAPA ROYAL	104
ZACAPA XO	56
ZACAPA 23	22

NICARAGUA



FLOR DE CAÑA 18	20
FLOR DE CAÑA 12	16

VENEZUELA



DIPLOMATICO AMBASSADOR SELECTION	77
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	20
SANTA TERESA SOLERA 1796	18

JAMAICA

HAMPDEN STATE HLCF CLASSIC 24

APPLENTON ESTATE SIGNATURE 20

COLLECTION LIMITED EDITIONS

PLANTATION PANAMA VINTAGE 2010 24

PLANTATION FIJI VINTAGE 2004 21

PLANTATION JAMAICA VINTAGE 1996 22

ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES

Copa Botella

BLANC

 **CELLER KRIPTA UBAC GRAN RESERVA** 2019 12 65
Macabeo, Xarel·lo & Parellada / Corpinnat

 **PERRIER JOUËT GRAND BRUT** MV 23 105
Pinot Noir, Meunier & Chardonnay / AOC. Champagne

 **HENRI GIRAUD ESPRITNATURE** MV 24 120
Pinot Noir & Chardonnay / AOC. Champagne

 **PAUL GOSSET AU FIL DES TEMPS L'HIVER** MV 25 125
Pinot Noir / AOC. Champagne

 **PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS BRUT** MV 170
Pinot Noir / AOC. Champagne

 **PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE BRUT** 2015 365
Pinot Noir / AOC. Champagne

ROSÉ

 **CELLER KRIPTA ROSAT BRUT RESERVA** 2022 12 65
Trepas / Corpinnat

 **PERRIER JOUËT, BLASON ROSÉ** MV 35 165
Pinot Noir, Chardonnay & Meunier / AOC. Champagne

VINOS BLANCOS

			Copa	Botella
	BIDEONA, CABEZADAS - CUVÉE DEL SOMMELIER THE PALACE HOTEL Viura / DOCa. Rioja	2023	11	45
	DOMINIO DOBIBEI LALUME Treixadura, Godello, Albariño & Others / DO. Ribeiro	2023	12	60
	CELLER MAS DOIX MURMURI Garnacha Blanca & Macabeo / DOQ. Priorat	2025	13	65
	BODEGAS MARAÑONES Albillo Real / DO. Vinos de Madrid	2023	15	75
	LAWSON'S DRY HILLS Sauvignon Blanc / GI. Marlborough	2024	13	65
	DOMAINE LUCIAN MUZARD ET FIL Bourgogne Chardonnay / AOC Bourgogne	2024	16	80

VINOS TINTOS

			Copa	Botella
	BIDEONA, LADERAS - CUVÉE DEL SOMMELIER THE PALACE HOTEL Tempranillo / DOCa. Rioja	2023	11	45
	PAXARO TOLO Mencía / DO. Ribeira Sacra	2023	12	60
	REMELLURI RESERVA Tempranillo, Garnacha Tinta & Graciano / DOCa Rioja	2018	15	75
	SEI SOLO BODEGAS Y VIÑEDOS PRELUDIO Tempranillo / DO. Ribera del Duero	2023	15	75
	DURIGUTTI PIEDEMONTE, FINCA LAS JARILLA Malbec / Gualtallary, Valle de Uco	2023	12	60
	ROQUETTE & CAZES Touriga Nacional, Touriga Franca & Tinta Roriz / DOC. Douro	2022	13	65



**BIDEONA LOS SALBOS
THE PALACE HOTEL, MADRID**

2023

135

Exclusive single-vineyard edition for The Palace Hotel Madrid
Tempranillo & Others / DOCa. Rioja

VINOS ROSADOS Y CLARETES



ALEGRE VALGAÑÓN CLARETE

2024

Copa

8

Botella

40

Garnacha tinta & Viura / DOCa. Rioja



CHIVITE LAS FINCAS,

2021

10

45

Garnacha tinta & tempranillo / IGP 3 Riberas



**GÉRARD BERTRAND,
SOURCE OF JOY**

2021

11

50

Grenache noir, Syrah & Cinsault / AOC. Languedoc

VINOS SIN ALCOHOL



FRENCH BLOOM LE BLANC 0.0%

95



WIN VERDEJO 0.0%

55



WIN TEMPRANILLO 12 MONTHS 0.0%

65

CERVEZAS



MAHOU 5 ESTRELLAS CAÑA

10



MAHOU 5 ESTRELLAS PALE LAGER 33CL

10

MAHOU SIN GLUTEN PALE LAGER 33CL

10



MAHOU 0,0 TOSTADA AMBER LAGER 33CL

10



MAHOU 0,0 RUBIA PALE LAGER 33CL

10



MAHOU 5 ESTRELLAS DOUBLE

15



MAHOU RESERVA HELLES BOCK 33CL

12



ALHAMBRA 1925 PILSNER 33CL

10



CIBELES RUBIA PALE ALE 33CL

10



CIBELES STOUT BLACK STOUT 33CL

10



MAD 91 AMBER ALE "MADRID"

10



MAD 91 IPA INDIA PALE ALE "MADRID"

10

APERITIVOS



APEROL	12
CAMPARI	12
 LILLET BLANC	12
SUZE	12
ST. PETRONI BITTER	8
MARTINI FLOREALE 0.5 % VOL	10
MARTINI VIBRANTE 0.5 % VOL	10

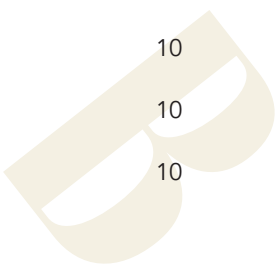
VERMUT



 LAVILLA ROJO - EL ESCORIAL	8
 FOT-LI 19 BOTÁNICOS - REUS	8
 VALDESPINO (BASE DE OLOROSO) JEREZ DE LA FRONTERA	10
 GONZÁLEZ BYASS LA COPA BLANCO JEREZ DE LA FRONTERA	8
 GIUSEPPE B. CARPANO, ANTICA FORMULA - TORINO	12
 DEL PROFESSORE VERMOUTH DI TORINO CLASSICO - PIEMONTE	14
 ST. PETRONI BRANCO	10
 ST. PETRONI VERMELLO	10



DIGESTIVOS Y LICORES FINOS

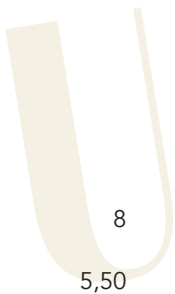


AMARO MONTENEGRO	10
AMARO SICILIANO AVERNA	10
FERNET BRANCA	10
JÄGERMEISTER	10

🍷	MARTÍN CODAX BLANCO	10
	RUAVIEJA AGUARDIENTE DE ORUJO	10
	RUAVIEJA LICOR DE HIERBAS	10
🍷	RUAVIEJA CREMA DE ORUJO	10
🍷	BAILEYS' THE ORIGINAL IRISH CREAM	10
	GRAND MARNIER CORDON ROUGE	10
	GRAPPA NONINO 43°	14
	GRAPPA SASSICAIA POLI IL BARRILI DI SASSICAIA	32
	CHARTREUSE JAUNE (AMARILLO)	15
	CHARTREUSE VERTE (VERDE)	15

REFRESCOS Y AGUAS

	SPRITE	8
	COCA- COLA	8
	COCA- COLA LIGHT	8
	COCA- COLA ZERO	8
	COCA- COLA ZERO ZERO	8
	FANTA LIMÓN	8
	FANTA NARANJA	8
	AQUARIUS	8
	AQUARIUS NARANJA	8
	FUZE TEA GREEN TEA MARACUYA	8
	FUZE TEA LIMÓN	8
	FUZE TEA LIMÓN SIN AZÚCAR	8
	TÓNICA SCHWEPES	8
	SCHWEPES SELECTION LIMÓN	8
	SCHWEPES SELECTION NARANJA	8
	SCHWEPES POMELO	8



TÓNICA FEVER TREE	8
AGUA MONDARIZ 33CL	5,50
AGUA CON GAS MONDARIZ 33CL	5,50
AGUA MONDARIZ 75CL	9
AGUA CON GAS MONDARIZ 75CL	9
PERRIER 33CL	6
SAN PELLEGRINO 50CL	8
VICHY CATALAN 50 CL	8

ZUMOS

ZANAHORIA, NARANJA Y JENGIBRE	10
LIMÓN, ESPINACAS Y PEPINO	10
MANGO	10
TOMATE Y ESPECIAS	10

CAFÉS



CAFÉ ESPRESSO	8
 CAPPUCINO	8
 CAFÉ IRLANDÉS, whisky irlandés, café, azúcar moreno y nata	14
  CAFÉ PALACE, café, licor de café, licor de avellanas y nata	14
 CAFÉ 1912, café, licor de cacao, Grand Marnier, chocolate y ralladura de naranja	12
CARAJILLO MEXICANO, café y licor 43	12
CARAJILLO, café y brandy	12

Selección de leche: desnatada, semidesnatada, entera, sin lactosa
 Selección de bebidas vegetales: de almendras, de avena, de soja



TÉ E INFUSIONES

POMME D'AMOUR	8
JAUME LEMON	8
PASSION DE FLEUR	8
TE MATCHA	11

TAPAS

	CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO, velo de tocino (4 uds.)	16
	MILHOJAS DE PATATA, salsa brava, alioli de ajo negro (V)	12
	CHURRO DE BACALAO, sal de algas piri-piri, salsa tártara (4 uds.)	12
	ANCHOA DEL CANTÁBRICO, brioche, mantequilla de algas	6
	GILDA MATRIMONIO, aceituna, piparra, boquerón, anchoa	5
	GILDA DE PULPO, patata, cebolla encurtida, pimentón ahumado	7
	OSTRA DE NORMANDÍA NO. 3, salsa de manzana verde, hierbas aromáticas, caviar	9
	BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO, mozzarella, trufa, chips de verduras	16

CAVIAR

	"REAL CAVIAR" SERVIDO CON BLINIS Y CREMA AGRIA	
	BAERI 30G	125
	AMUR BELUGA 30G	145
	AMUR OSCIETRA 30G	145
	OSCIETRA AHUMADO 30G	190
	ALBINO 30G	245
	*SUPLEMENTO 5G CAVIAR BAERI	20

LIGERO

  	ENSALADILLA RUSA LA CÚPULA, aceituna gordal, piparra, ventresca de atún	18
	TARTAR DE ZANAHORIA CON NARANJA, trigo sarraceno, capuchinas, salsa de zanahoria-jengibre (VG)	16
    	BRIOCHE DE STEAK TARTAR, pan brioche tostado, champiñones encurtidos, ajo negro y yema de huevo	26
	JAMÓN 100% IBÉRICO DE BELLOTA "IBÉRICOS TORREÓN", pan de cristal, tomate rallado	42
  	SELECCIÓN DE 3 QUESOS ESPAÑOLES, mermelada de temporada, regañás (V)	21
  	ENSALADA DE HOJAS VERDES, semillas, uvas, manzana, salsa de yogur, nueces (V)	16
     	ENSALADA CÉSAR THE PALACE, huevo mollet, croutons, panceta, queso Mahón	18
	PECHUGA DE POLLO BOGAVANTE	6* 21*

ENTREPANES

"SERVIDO CON PATATAS FRITAS"

   	HAMBURGUESA DE VACUNO, mayonesa de pimientos del piquillo, queso Manchego, pepino encurtido	28
   	CIABATTA CON POLLO PIRI-PIRI, salsa tártara, lechuga romana, tomate	22
     	PERRITO DE PULPO, pan brioche, mayonesa de kimchi, puerro frito	28
 	CIABATTA DE CALABACÍN, hummus de tomate seco, albahaca (VG)	20
     	SANDWICH CLUB THE PALACE, salsa César, pechuga de pollo, queso Mahón, panceta, huevo frito	26