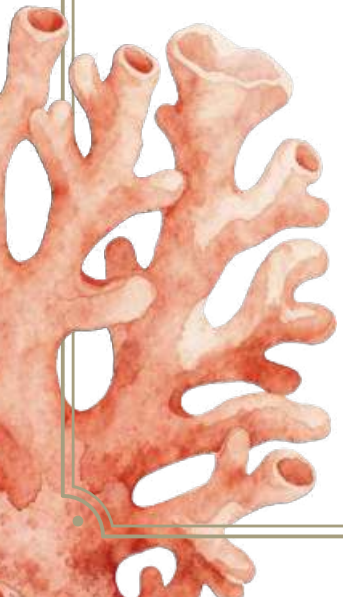
La Palma
DESDE 1964

A **Francisco Galán Palma**,
por legarnos la esencia de La Palma
y una manera única de entender la hostelería:
con verdad, cercanía y corazón.

Carta

Arroces
Sopas y ensaladas
Delicias del Mediterráneo
Raciones de pescados y mariscos
Pescados y mariscos
Carnes
Vinos





Tradición, sabor y esencia en el corazón de Estepona

Carnes

Ración

Solomillo de cerdo ibérico..... 21€
Iberian pork sirloin

Presa ibérica..... 22€
Iberian pork presa

Paletilla de cordero lechal..... 28€
Suckling lamb shoulder

Chuletitas de cordero lechal..... 24€
Suckling lamb chops

Entrecot de ternera ..... 22€
Veal entrecôte

Filetitos de lomo de cerdo con patatas ..... 16€
Pork loin fillets with chips

Filetitos de pollo con patatas..... 16€
Chicken fillets with chips

Salsa alioli..... 2€
Alioli sauce

Salsa a la pimienta verde..... 3,5€
Green pepper sauce

Salsa al champiñón..... 3,5€
Mushroom sauce

Todas las carnes irán acompañadas de patatas al horno y boniato o patatas fritas.
All meat dishes are served with baked potatoes and sweet potato, or chips.

Pan o piquitos ..... 1,5€
Bread or breadsticks

También disponemos de pan sin gluten
Gluten-free bread also available

SOJA · PESCADO · MOSTAZA · MOLUSCOS · APIO · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · CRUSTÁCEOS · ALTRAMUCES · LÁCTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO · CACAHUETES

Pescados y mariscos

	Ración	½ ración
Boquerones fritos al limón Fried white anchovies with lemon	16€	9€
Calamares fritos Fried squid	18€	10€
Almejas chirlas al ajillo Clams with garlic and parsley	16€	
Gambas blancas a la plancha Grilled prawns	24€	
Pulpo a la gallega Galician-style octopus	20€	
Puntillitas Baby squids	18€	10€
Abadejo frito o a la plancha Fried or grilled pollock	18€	
Bienmesabe (Adobo) Marinated dogfish	16€	9€
Boquerones fritos Fried white anchovy	16€	9€
Salmonetitos Fried red mullet	18€	10€
Gallineta Ocean perch	S.M.	
Fritura malagueña (2 personas) Málaga-style fried seafood platter (for 2)	34€	





Pan o piquitos ..... 1,5€
Bread or breadsticks

También disponemos de pan sin gluten
Gluten-free bread also available

SOJA · PESCADO · MOSTAZA · MOLUSCOS · APIO · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · CRUSTÁCEOS · ALTRAMUCES · LÁCTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO · CACAHUETES

www.restaurantelapalma.com

Arroces (Mínimo 2 personas) (Minimum 2 people)

Arroz caldoso con carabineros ..... 22€
Scarlet prawn rice

Paella mixta ..... 18€
Mixed paella

Paella de mariscos ..... 18€
Seafood paella

Arroz negro ..... 18€
Black rice

(Precio por persona)
(Price per person)

Sopas y ensaladas

Sopa de mariscos ..... 9€
Shellfish soup

Gazpacho andaluz ..... 7€
Cold tomato soup

Ensalada de cogollos con aguacate y gambas ..... 18€
Salad with avocado and prawns

Ensalada de la casa ..... 10€
House salad

Ensalada de tomate aliñado ..... 10€
Tomato salad

Ensalada de tomate con atún ..... 12€
Tomato salad with tuna

Ensalada de pimientos ..... 10€
Red pepper salad

Ensalada de pimientos con atún ..... 11€
Red pepper and tuna salad

Jamón ibérico ..... 19€ ½ 12€
Iberian ham

Queso manchego ..... 16€ ½ 9€
Manchego cheese

Berenjenas fritas con miel de caña .... 12€
Fried aubergines with cane honey

Revuelto de setas con langostinos .... 16€
Mushroom & prawn scramble

Ensaladilla rusa ..... 14€
Spanish potato salad

Ensaladilla de pulpo ..... 19€
Octopus salad



Pan o piquitos ..... 1,5€
Bread or breadsticks

También disponemos de pan sin gluten
Gluten-free bread also available

SOJA · PESCADO · MOSTAZA · MOLUSCOS · APIO · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · CRUSTÁCEOS · ALTRAMUCES · LÁCTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO · CACAHUETES

www.restaurantelapalma.com

La Palma
DESDE 1964



Delicias del Mediterráneo

Pescados a la espalda o a la plancha

Tartar de atún ..... 19€
Tuna tartare

Brocheta de rape con langostinos ..... 23€
Monkfish shewer langostinos

Salmonete de trasmayo ..... S.M.
Red mullet

Dorada ..... S.M.
Gilt-head bream

Pez espada ..... S.M.
Swordfish

Atún rojo ..... S.M.
Red tuna

Rodaballo ..... S.M.
Turbot

Lubina ..... S.M.
SeaBass

Pargo ..... S.M.
SeaBream

Lenguado a la plancha o meunière ..... S.M.
Grille sole or meunière /

Todos los pescados llevarán guarnición de patatas a lo pobre y verduras.
All fish are served with potatoe and vegetables.

Pan o piquitos ..... 1,5€
Bread or breadsticks

También disponemos de pan sin gluten
Gluten-free bread also available

SOJA · PESCADO · MOSTAZA · MOLUSCOS · APIO · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · CRUSTÁCEOS · ALTRAMUCES · LÁCTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO · CACAHUETES

www.restaurantelapalma.com

La Palma DESDE 1964

Raciones de pescados y mariscos

	Ración	½ ración
Gallo frito Battered John Dory	17€	9€
Boquerones en vinagre White anchovies in vinegar	16€	9€
Gambas al pilpil Prawns in pil-pil sauce	16€	
Ostra Oyster	4€/und.	
Conchas finas Smooth clams	3,5€/und.	
Vieiras con langostinos Scallop with prawns	6€/und.	
Calamaritos a la plancha limpios o en su tinta Grilled baby squid, cleaned or in its ink	S.M.	
Tortilla de camarones Shrimp fritter	3,5€/und.	
Mejillones mini al ajillo Baby mussels in garlic sauce	14€	
Coquinas Wedge clams	18€	
Navajas Razor clams	12€	

Pan o piquitos ..... 1,5€
Bread or breadsticks

También disponemos de pan sin gluten
Gluten-free bread also available

SOJA · PESCADO · MOSTAZA · MOLUSCOS · APIO · GLUTEN · FRUTOS DE CÁSCARA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS · CRUSTÁCEOS · ALTRAMUCES · LÁCTEOS · HUEVOS · GRANOS DE SÉSAMO · CACAHUETES

www.restaurantelapalma.com

La Palma DESDE 1964

Vinos

Rioja

Campillo (crianza) ..... 30€
Campillo (reserva) ..... 50€
Marqués de Cáceres ..... 22€
Ramón Bilbao (crianza) ..... 22€
Ramón Bilbao (reserva) ..... 40€
Arnegui ..... 18€
Beronia (crianza) ..... 20€
Beronia (reserva) ..... 40€

Ribera del Duero

Mogar (roble) ..... 22€
Pesquera (crianza) ..... 40€
Protos (roble) ..... 19€
Vega Real (roble) ..... 19€
Pago de Capellanes ..... 48€
Cantamuda ..... 20€
Condado de Oriza ..... 19€



Rosados

Barbadillo ..... 15€
Faustino V ..... 18€
Mateus Rosé ..... 16€
Peñascal ..... 16€
Beronia ..... 16€

Blancos

Vinos de Cádiz

Barbadillo ..... 15€
Tierra Blanca ..... 15€
Maestrante (Barbadillo, semidulce) ..... 15€
Frizzante Moscato (Barbadillo) ..... 18€

Albariño

Alba Martín ..... 20€
Mar de Frades ..... 30€
Pazo de San Mauro ..... 35€

Verdejos de Rueda

Analivia ..... 18€
Marqués de Riscal ..... 20€
Marqués de Vizhoja ..... 17€
Protos (Blanco) ..... 18€
Beronia ..... 19€

Catalanes

Blanc Pescador ..... 16€
Viñasol ..... 17€

Finos

Manzanilla La Guita ..... 18€
Tío Pepe ..... 20€
Manzanilla Solear (Barbadillo) ..... 18€

Pregunte por nuestros vinos fuera de carta.
Ask about our off-menu wines.

www.restaurantelapalma.com