



LA PALOMA RESTAURANTE

Más de 26 años apostando por la
calidad de nuestros platos.



@RestauranteLaPaloma

NOSOTROS

La Paloma es el resultado de más de 21 años de colaboración entre dos reconocidos profesionales en el sector de la restauración: Segundo Alonso como jefe de cocina y Mariano Ávila como jefe de sala.

Ambos coincidieron en uno de los más prestigiosos restaurantes de Madrid, donde trabajaron durante varios años hasta que sintieron la necesidad de afrontar nuevos proyectos y, ¿Qué proyecto puede resultar más atractivo como profesional de la hostelería que abrir tu propio restaurante?

De esta manera, un 8 de Abril de 1992, nace el Restaurante la Paloma. Su nombre tiene un origen curioso ya que no se eligió por resultar un nombre castizo como podría pensarse (el restaurante está situado en pleno barrio de Salamanca), sino que se jugó con los nombres de las hijas de ambos socios (Patricia, Lorena y Marta), para formar La Paloma.

Anécdotas aparte, la realidad era que un Nuevo restaurant veía la luz dirigido por dos personas cargadas de ilusión y experiencia.

Los resultados no se hicieron esperar y La Paloma obtuvo rápidamente el reconocimiento de crítica y público en general hasta conseguir, entre otras calificaciones, una estrella Michelin, un Sol Campsa o una nota de 7,5 en la Guía Goumetour.

PARA PICAR

Jamón Ibérico de Bellota
31,5€

Erizos de mar gratinados con huevos de codorníz – 1U
12€

Carpaccio de foie con sal maldon, pimienta y aceite de oliva de Baena
29,5€

Rollitos crujientes rellenos de langostinos con salsa de soja – 1U
5,50€

Ensalada fría de colas de cangrejos de río
14,5€ | 26€

Berenjenas en tempura con miel de caña
18,5€

Zamburiñas gratinadas con muselina de verduras – 1U
6,50€

Callos a la madrileña
24,50€

ENTRANTES

Media Ración | Ración Entera

Sopa de cebolla gratinada con queso parmesano
10€ | 16€

Crema ligera de cigalas al armagnac
12,65€ | 19,8€

Raviolis rellenos de colitas de cigalas
18,6€ | 31,8€

Menestra de verduras con jamón ibérico
15,4€ | 24,5€

Canelones rellenos de pato y setas gratinadas
13,75€ | 22,5€

Huevos escalfados sobre hojaldre y salmón ahumado
15,95€ | 25,5€

Pan, Aperitivos & Dulces
5,3€

PESCADO

Media Ración | Ración Entera

Lubina a la parrilla con compota de tomate al tomillo
23€ | 40€

Lomos de merluza a la romana con salsa de chipirones
20,5€ | 33,5€

Bacalao al pil-pil con sus kokotxas
20,5€ | 34,5€

Kokotxas de merluza en salsa verde
24,4€ | 41,5€

Vieiras sobre tartar de verduras con huevas de salmón
15,95€ | 25,5€

Existe la posibilidad de tomar un pescado congelado.
Todos los pescados que servimos marinados o muy poco
hechos los congelamos previamente.

NUESTROS PLATOS DE CAZA

Según Disponibilidad

Liebre a la Royal
36€

Pichón de caserío relleno y asado en sal gorda
sólo ración entera
38,5€

Zancarron de Jabali braseado a baja temperatura..
35€

Corzo al horno con salsa de frutos rojos
23€ | 36€

CARNES

Media Ración | Ración Entera

Solomillo de vaca a la parrilla con salsa de mostaza a la antigua
21,9€ | 38,5€

Ribeye de vaca vieja, Chuleta de lomo alto sin hueso | Raza Ayrshire Sashi
41,8€

Ribeye de vaca vieja, Chuleta de lomo alto sin hueso | Raza Black Angus
20€ | 33€

Rabo de toro guisado al vino tinto con puré de patata y apio
20€ | 34,5€

Manitas de cerdo deshuesadas con salsa de trufas
18,7€ | 31,9€

Cochinillo confitado y deshuesado
24€ | 35,5€

Pollito de grano deshuesado y asado relleno de verduras y foie
20€ | 29,5€

Riñones de ternera al Oloroso con arroz
20€ | 26,5€

Si es usted alérgico o intolerante a algún producto, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala para que ellos le informen.

POSTRES

Tarta de Manzana "Especialidad La Paloma" (tiempo de preparación 35 min.)
13,00€

Merengue relleno con crema de castañas al brandy y helado de ciruelas y pasas al ron
11,75€

Postre variado de chocolate
[sorbete, bizcocho y mousse]
12,50€

Milhoja con pera Williams caramelizada
11,75€

Filloas rellenas de crema de canela con sorbete de orujo
11,75€

Soufle caliente de chocolate con helado de vainilla
12,50€

Dátiles rellenos de chantilly sobre mazapán de almendras gratinado y helado de canela
11,75€

Mousse de requesón con frutos rojos y helado de miel
11,75€

Sorbetes al cava o vodka
13€

Sorbetes
[limón, maracuya, mango, mandarina y chocolate]
10€

Helados variados
[vainilla, ciruelas pasas, miel, canela y turrón]
10€

Quesos surtidos del país
[5 tipos]
25€

Cafés, descafeinados, infusiones y té
3,25€

MENÚ DEGUSTACIÓN LA PALOMA RESTAURANTE

Disfrute de nuestro menú degustación con productos
de temporada y preparado en exclusiva en cada momento.

NUESTRO MENÚ

5 platos principales y postre.

60€ pp.
Mesa completa

