

SANDWICHES / SANDWICHES

CLUB SANDWICH EL PALACE	24 €
Pan de molde tostado, tomate ecológico natural, pollo de Pagès braseado, cogollo de Tudela, mayonesa, jamón de pavo, huevo a la plancha y queso. / <i>Toasted bread, natural organic tomato, roasted chicken, Tudela lettuce hearts, mayonnaise, turkey ham, fried egg and cheese.</i>	
	
HAMBURGUESA EL PALACE	24 €
Pan de hamburguesa con sésamo, hamburguesa de ternera 100% de 200gr, queso fundido, lechuga romana, tomate, huevo frito y cebolla roja. / <i>Hamburger bun with sesame, beef burger 100% 200gr, melted cheese, romaine lettuce, mayonnaise, tomato, fried egg and red onion.</i>	
	
SÁNDWICH MIXTO DE PAVO Y QUESO FUNDIDO / MIXED SANDWICH OF TURKEY AND MELTED CHEESE	16 €
Sándwich de pan blanco, finas láminas de jamón de pavo, mozzarella y crema de trufa negra. / <i>White bread sandwich with thin slices of turkey ham, mozzarella and black truffle cream.</i>	
	

*** Todos nuestros sandwiches van acompañados de una pequeña ensalada con variedad de lechugas y patatas fritas caseras.

*** All our sandwiches are accompanied by a small salad with a variety of lettuces and homemade chips.

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA CAESAR / CAESAR SALAD	21 €
Corazón de lechuga romana, croutons de pan y aceite de oliva, salsa caesar con anchoa, pollo braseado a baja temperatura y lascas de parmesano reggiano. / <i>Heart of romain lettuce, croutons of bread and olive oil, caesar sauce with anchovy, braised chicken at low temperature and flakes of reggiano parmesan.</i>	
	
ENSALADA VERDE ECOLÓGICA / GREEN ORGANIC SALAD	16 €
Tomate ecológico, variado de lechugas, pepino, cebolla roja, remolacha, colinabo, rabanito y aguacate. / <i>Organic tomato, varied of lettuce, cucumber, red onion, beetroot, turnip cabbage, radish and avocado.</i>	
	
AGUACATE CRAB / AVOCADO CRAB	18 €
Tartar de cangrejo, finas láminas de aguacate, mayonesa de lima, huevos de trucha ahumada, reducción de coral de cangrejo. / <i>Crab tartare, thin slices of avocado, lime mayonnaise, smoked trout roe, coral crab reduction.</i>	
	

ENTRANTES / STARTERS

JAMÓN IBÉRICO / IBERIAN HAM	25 €
Paleta ibérica de Bellota acompañada de pan de coca de aceite y tomate de colgar ecológico. / <i>Iberian ham shoulder accompanied with oil coca bread and ecological tomato.</i>	
	
FETTUCCINI A LA NAPOLITANA / FETTUCINI NEAPOLITAN STYLE	14 €
Fettuccini, salsa de tomate natural con juliana de albahaca y perlas de mozzarella fresca. / <i>Fettuccini, fresh tomato sauce, basil julienne and fresh mozzarella pearls.</i>	
	
PENNE RIGATTE CON SALSA DE TRUFA Y MAÍZ CRUJIENTE / PENNE RIGATTE WITH TRUFFLE SAUCE AND TOASTED CORN	18 €
Penne rigatte cocido al dente, con una crema ligera de trufa, parmesano reggiano, trufa laminada y maíz tostado. / <i>Penne rigatte with a light cream of truffle, reggiano parmesan, truffle and toasted corn.</i>	
	
CONSUMÉ DE AVE CON YEMA / CHICKEN CONSOMME WITH YOLK	16 €
Caldo de ave, yema curada, brunoise de calabacín y zanahoria. / <i>Chicken broth, cured egg yolk and zucchini and carrot brunoise.</i>	
	
SOPA DE TEMPORADA / SEASONAL SOUP	14 €

SEGUNDOS / MAINS

PESCADO SALVAJE DE LONJA / WILD FISH	 32 €
LOMO DE SALMÓN CRUJIENTE / CRISPY SALMON LOIN	 25 €
SOLOMILLO RISOLADO CON MANTEQUILLA Y ROMERO / SIRLOIN PREPARED WITH BUTTER AND ROSEMARY	 32 €
POLLO A BAJA TEMPERATURA CON ESPECIAS TANDORI / SLOW-COOKED TANDOORI CHICKEN	 22 €

***GUARNICIÓN INCLUIDA A ESCOGER	***INCLUDED GARNISHES TO CHOOSE
(precio por guarnición extra) :	(price for extra garnishes) :
- Verdura salteada - 14 €	- Sauteed vegetables - 14 €
- Puré de patata y mantequilla - 12 €	- Potato puree with butter - 12 €
- Patatas fritas caseras - 9 €	- Homemade french fries - 9 €

ALÉRGENOS / ALLERGEN

 FRUTOS SECOS / NUTS	 CACAHUETES / PEANUTS
 GLUTEN / GLUTEN	 MOSTAZA / MUSTARD
 HUEVOS / EGGS	 APIO / CELERY
 LACTOSA / LACTOSE	 CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS
 SULFITOS / SUSLFITES	 SOJA / SOY
 PESCADO / FISH	 SÉSAMO / SESAME






POSTRES / DESSERTS

COPA EL PALACE / COUPE EL PALACE	10 €
Variedad de helado de vainilla y fresa, jugo de grosella y frambuesa, fresa natural y nata montada. / <i>Vanilla and strawberry ice cream, blackcurrant and raspberry jus, fresh strawberries and whipped cream.</i>	
	
ENSALADA DE FRUTA DE TEMPORADA / SEASONAL FRUIT SALADE	12 €
Fruta fresca de temporada cortada. / <i>Fresh seasonal fruit.</i>	
SURTIDO DE HELADOS / ICE CREAM ASSORTMENT	
Chocolate / <i>Chocolate</i>	 10 €
Vainilla / <i>Vanilla</i>	 10 €
Fresa / <i>Strawberry</i>	10 €
Frambuesa y pimienta rojo / <i>Raspberry and red pepper</i>	10 €
Yogurt y lima / <i>Yoghurt and lime</i>	 10 €
Mojito / <i>Mojito</i>	 10 €

CAFÉ GOURMAND / CAFÉ GOURMAND

Selección de repostería por Miguel Costa	6 piezas/pieces:	16 €
/ <i>Selection of pastries by Miguel Costa.</i>	12 piezas/pieces:	32 €
	24 piezas/pieces:	64 €

CARRO DE POSTRES / DESSERT CART

Sacher de albaricoque / <i>Apricot Sacher</i>	 10 €
Cheesecake con sorbete de frambuesa y pimienta rojo / <i>Cheesecake with raspberry sorbet and red pepper</i>	 10 €
París Brest / <i>París Brest</i>	 10 €
Barquette de crema pastelera a la vainilla y fresas / <i>Barquette of vanilla custard and strawberries</i>	 10 €
Tartaleta de citron y merengue, menta y lima / <i>Tartlet of citron and meringue, mint and lime</i>	 10 €

ÉCLAIRS SALADOS / SALTY ÉCLAIRS

* 3 unidades / * 3 units

<p>ÉCLAIR DE AVE DE CORRAL Y CURRY <i>/ ÉCLAIR OF POULTRY AND CURRY</i></p> <p>Éclair de pollo al curry con crema ligera de queso y almendra garrapiñada. / <i>Chicken curry éclair with a light cream cheese and caramelised almonds.</i></p>	<p>10 €</p> 
<p>ÉCLAIR NORUEGO CON RAIFORT <i>/ NORWEGIAN ÉCLAIR WITH HORSERADISH</i></p> <p>Éclair de salmón ahumado y raifort. / <i>Smoked salmon and horseradish éclair.</i></p>	<p>10 €</p> 
<p>ÉCLAIR DE FOIE/ FOIE ÉCLAIR</p> <p>Éclair de foie de pato, frutos rojos y avellanas. / <i>Duck foie gras éclair with red fruits and hazelnuts.</i></p>	<p>12 €</p> 
<p>VARIADO DE ÉCLAIRS SALADOS <i>/ SALTY ÉCLAIRS ASSORTMENT</i></p> <p>Selección de nuestros éclairs salados. / <i>Selection of our savoury éclairs.</i></p>	<p>12 €</p>

ÉCLAIRS DULCES / SWEET ÉCLAIRS

<p>ÉCLAIR DE PASIÓN Y YUZU <i>/ ÉCLAIR PASSION AND YUZU</i></p> <p>Cremoso de pasión, yuzu y chocolate Caramelia, caramelizado en dos texturas. / <i>Creamy passion fruit, yuzu and Caramelia chocolate, caramelised in two textures.</i></p>	<p>11 €</p> 
<p>ÉCLAIR DE LIMÓN Y FRAMBUESA <i>/ LEMON AND RASPBERRY ÉCLAIR</i></p> <p>Chocolate Ivorie, frambuesa, crema de limón y merengue. / <i>Ivorian chocolate, strawberry, cream of lemon and meringue.</i></p>	<p>11 €</p> 
<p>ÉCLAIR DE CARAMELO Y CACAHUETE <i>/ CARAMEL AND PEANUT ÉCLAIR</i></p> <p>Crema de caramelo y flor de sal, chocolate Jivara y cacahuetes. / <i>Cream of caramel and fleur de sel, Jivara chocolate and peanuts.</i></p>	<p>11 €</p> 

L'ÉCLAIR, un rincón dónde la gastronomía se vuelve dinámica, una apuesta por la cocina de toques tradicionales en la que cada detalle es importante. Nacida bajo la voluntad de respetar la esencia de cada producto al máximo, y de que estos sean los protagonistas principales de cada plato, la carta del restaurante L'Éclair está inspirada en la gastronomía de aire *bistró*. Con un toque francés, se adapta a la esencia de la ciudad: dando el protagonismo a los productos y elaboraciones mediterráneas.

L'ÉCLAIR, a place where gastronomy is dynamic, with a focus on cooking with traditional touches where each detail is important. Born from the desire to respect the essence of each product and to make them the main protagonists of each dish, the menu at L'Éclair is inspired by bistro gastronomy with French touches adapting to the essence of the city: giving pride of place to Mediterranean products and creations.