

STARTERS ENTRANTES

● Calamar del Cantábrico con Crema de Alí Olí Breaded squid from Cantabrian Sea with Alí Olí creme sauce	11 ⁰⁰ €
● Rabas de Santander Breaded squid strips from Cantabrian Sea	9 ⁰⁰ €
● Pulpo a la plancha con Alí Olí de Pimentón Grilled octopus with paprika sauce	16 ⁰⁰ €
● Pimientos rellenos de bacalao al horno (4 uds.) Peppers stuffed with cod (4 units)	10 ⁰⁰ €
● Mix de Croquetas bacon & platano · jamón · boletus Croquettes Mix bacon & banana · pork ham · mushrooms	10 ⁰⁰ €
● Revuelto de setas con jamón Scrambled eggs with mushrooms and ham	8 ⁵⁰ €
● Revuelto de morcilla con truquillo de la abuela Scrambled eggs with black pudding and grandmother trick	8 ⁵⁰ €
● Jamón de buey Bull ham	15 ⁰⁰ €
● Boletus a nuestra manera salteados y ligados con yema de huevo y láminas de sabroso foie Mushrooms on our way sautéed mushrooms with yolk and duck foie	15 ⁰⁰ €
● Queso frito rebozado con salsa de frambuesa Melted cheese with raspberry sauce	11 ⁰⁰ €
● Queso de cabra a la plancha con nuestra miel Goat cheese griddled with our honey	10 ⁰⁰ €
● Queso reserva de Palencia Cheese D. O. from Palencia	10 ⁰⁰ €
● Parrillada de verduras Grilled vegetables	14 ⁰⁰ €
● Foie de oca a la plancha con compota de manzana Goose foie with apple compote	14 ⁰⁰ €
● Puerros confitados con foie Leeks confit with duck foie	11 ⁰⁰ €



BAR RESTAURANTE MAÑO
LA CESTILLA, 5
34001, PALENCIA, ESPAÑA
979 752 469



SALADS ENSSALADADAS

BOARDS TABLAS

PESSADO

MEAT CARNE

FISH PESSADO

POSSIBLES ALERGIAS



- Tabla de Carnes** 31⁰⁰ €
solomillo de cerdo, entrecot de ternera, chuletillas de lechazo y guarnición
pork sirloin, beef entrecote, lamb chops and garnish
- Tabla de Fritos** 24⁰⁰ €
ravas de Santander, mix de croquetas y chipirones a la plancha
*Fried Board
breaded squid trips, mix croquettes and grilled baby squids*
- Tabla de Quesos del Mundo** 4⁵⁰ € por persona
cinco llamativos quesos, totalmente inusuales, intensos, algo distinto ...
*Cheese of World Board
five cheese varieties from different nationalities, something intense and different ...*
- Ensalada mixta** 8⁰⁰ €
lechuga, tomate, cebolla, aceitunas y atún
*Mixed salad
lettuce, tomato, onion, olives and tuna*
- Ensalada de escabechedados** 14⁰⁰ €
lechugas variadas y sus brotes, tomate seco, salsa de frutos rojos y escabechedado de temporada
*Salad with seasonal pickled
lettuce mix and their sprout, dried tomato, red fruits sauce and seasonal pickled*
- Ensalada mañana** 12⁰⁰ €
lechugas variadas, fruta de temporada, frutos secos, queso crema, vinagreta de mango y reducción de cerveza negra
*'Maña' salad
lettuce mix, seasonal fruits, dried fruits, cheese, mango and beer dressing*
- Ensalada de tomate aliñado** 9⁵⁰ €
tomate, atún, orégano, ajo y aceitunas
*Dressed tomato salad
tomato, tuna, oregano, garlic and olives*
- Ensalada de ahumados** 14⁰⁰ €
lechuguitas variadas, salmón, bacalao y atún ahumados, nueces y salsa de cítricos
*Smoked salad
lettuce mix, salmon, cod and tuna smoked and citrus sauce*
- Ensalada Palentina** 12⁰⁰ €
lechuguitas variadas, remolacha, manzana, frutos secos y salsa de queso y miel
*Salad remembering Palencia
lettuce mix, beetroot, apple, dried fruits and cheese & honey sauce*

- Lomo de Bacalao a nuestra manera** 15⁰⁰ €
Cod Loin with mushrooms sauce
- Lomo de Bacalao a la miel** 16⁰⁰ €
ESPECIALIDAD
*Cod Loin with honey and pine nuts
HOUSE SPECIALTY*
- Lubina a la espalda** 11⁰⁰ €
Sea Bass grilled
- Pescado del día** S. P. M.
*Fish of the day
just us market price*

PARA TERMINAR FINISHING...

- Cremita de Queso** 4⁵⁰ €
Cheese creamy
- Tarta Tres Chocolates** 4⁵⁰ €
Three Chocolates Cake
- Tarta de la Abuela** 4⁵⁰ €
Grandmother Cake
- Mouse de Limón** 4⁵⁰ €
Lemon mouse
- Arroz con leche** 4⁵⁰ €
Rice Pudding

