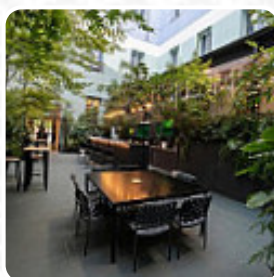




Carta de menús The Place To Be Petit Palace Santa Barbara

<https://carta.menu>

Palacio De Santa Barbara, Plaza De Santa Barbara, 10, 28004 (), Espana, Madrid, Spain
(+34)913914421



En esta sitio web encontrarás el [menú completo](#) The Place To Be Petit Palace Santa Barbara de Madrid. Actualmente hay **43** menús y bebidas disponibles. Para **ofertas estacionales o semanales** por favor contacta directamente con el dueño del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Qué le gusta a [User](#) de The Place To Be Petit Palace Santa Barbara:

tarde, pero finalmente hoy ha llegado a conocer el lugar para ser (el palacio de la competencia santa barbara). fantástica gastronomía, hermosa y agradable terraza y una atención inmejorable. mil gracias por todo! [leer más](#).

The Place To Be Petit Palace Santa Barbara de Madrid proporciona *deliciosa, ligera cocina mediterránea bien tolerada* con sus típicos platos, también aman los clientes del establecimiento la amplia variedad de especialidades de café y té más diferentes que el restaurante tiene para ofrecer. Si te apetece venir a desayunar, hay un abundante brunch listo para ti, la ingeniosa fusión de diferentes comidas con frescos y de vez en cuando audaces productos es muy apreciada por los invitados - un hermoso ejemplo de fusión asiática.

Carta de menús *The Place To Be Petit Palace*

Barbara

Tapas

MEJILLONES EN ESCABECHE

Postre

COULANT DE CHOCOLATE

Aperitivos

BERBERECHOS NATURALES

Café

CAFÉ

Entrantes fríos

ANCHOA DEL CANTÁBRICO

Ceviches - copa

CEVICHE DE PULPO

Este tipo de platos se sirven

PASTA

Ensaladas - salads

ENSALADA THE PLACE TO BE HOJAS TIERNAS, POLLO AL PANKO, WAN TUN FRITO, LASCAS DE PARMESANO, QUINOA ROJA Y AGUACATE)

ORIENTAL DE ALGA WAKAME CON LANGOSTINO TIGRE, PEPINO Y SÉSAMO NEGRO

TABULÉ DE QUINOA CON PEPINO, TOMATE CONCASSÉ, MENTA Y YOGUR A LA PIMIENTA ROSA

Pan de cristal

CON ROAST BEEF Y SALSA FINA DE MOSTAZA

CON LACÓN BRASEADO

CON JAMÓN IBÉRICO Y TOMATE

Postres - desserts

SINFONÍA DE FRUTAS FRESCAS

TARTA DE MANZANA A LA ANTIGUA CON HELADO DE VAINILLA.

SABLE DE LIMÓN

HELADOS, TOFFEE SALADO, SÉSAMO NEGRO O VAINILLA

TARTELETA DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE LÚCUMA

Para compartir - to share

BURRATA DI BUFALA CON SALSA PESTO Y PAN TRAMEZZINI DE TOMATE

HUMUS CREMOSO CON TOSTAS Y SÉSAMO NEGRO

CEVICHE DE PESCADO EN COPA

LANGOSTINO AL PANKO CON SALSA ROCOTO Y KIMCHI

SAQUITOS CRUJIENTES DE LANGOSTINO Y SETAS CON SALSA DE PUERRO Y PARMESANO

SELECCIÓN DE CROQUETAS: JAMÓN IBÉRICO, CARABINERO, ESPINACAS Y BOLETUS

NUESTRA VERSIÓN DE PATATAS BRAVAS CON SALSA CHIPOTLE

PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS DE SORIA

CORAZONES TIERNOS DE ALCACHOFA AL GRILL

PROVOLONE AL HORNO CON CONFITURA DE TOMATE Y FOCACCIA DE QUINOA



Carta de menús The Place To Be Petit Palace

Barbara

**SURTIDO DE QUESOS CON FRUTOS
ROJOS**

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL PLATO

Platos estrella - star dishes

**COCHINILLO AL HORNO CON PATATAS
RÚSTICAS Y HIERBAS ANDINAS**

**CHIPIRONES CON ALI-OLI DEL
HUACATAY Y ALBAHACA**

**ENTRECOT GALLEGO CON SAL ROSA
DEL HIMALAYA Y TUÉTANO**

**PULPO BRASEADO EN SALSAS
ANTICUCHERA Y PATATA**

**ESCALOPE DE FOIE CON CHUTNEY DE
MAÍZ MORADO, FRUTOS ROJOS Y FLOR
DE PENSAMIENTO**

**RAVIOLLACCI DE BOLETUS CON ACEITE
TRUFADO Y PARMESANO**

**FOGOTTINI DE PERA CON QUESO
LIGERO EN DOS TEXTURAS.**

**NUESTRA HAMBURGUESA HEALTHY DE
FALAFEL Y AGUACATE CON SESAMO
TRICOLOR**

**HAMBURGUESA DE TERNERA CON
QUESO BRIE, TOMATE RAF, RÚCULA Y
MOSTAZA ANTIGUA**

**SALMÓN EN COSTRA DE CENIZA CON
OLLUCOS Y VERDURITAS**

**POLLO DE CORRAL AL GRILL CON
VERDURAS AL WOK**

**LUBINA SALVAJE CON PATATAS A LA
IMPORTANCIA Y BROTES TIERNOS**



Carta de menús The Place To Be Petit Palace Barbara



The Place To Be Petit Palace Santa Barbara

Palacio De Santa Barbara, Plaza
De Santa Barbara, 10, 28004 (),
Espana, Madrid, Spain

Horario de apertura:
Lunes 13:00 -23:00
Martes 13:00 -23:00
Miércoles 13:00 -23:00
Jueves 13:00 -23:00
Viernes 13:00 -23:00
Sábado 13:00 -23:00
Domingo 13:00 -23:00

Hecho con carta.menu

