



# 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

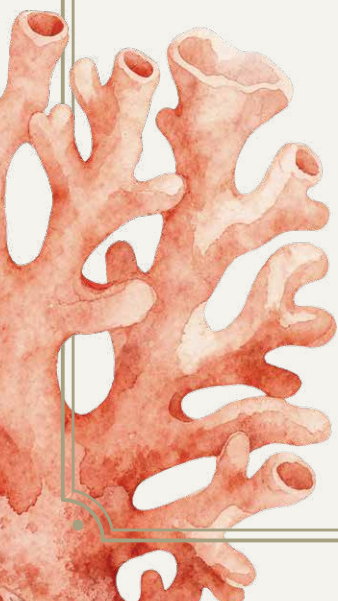
Raciones de pescados y mariscos

Pescados y mariscos

Carnes

Vinos

Tradición, sabor y esencia en el corazón de Estepona



# Carnes

Ración

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

Presalada 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





# 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





# 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

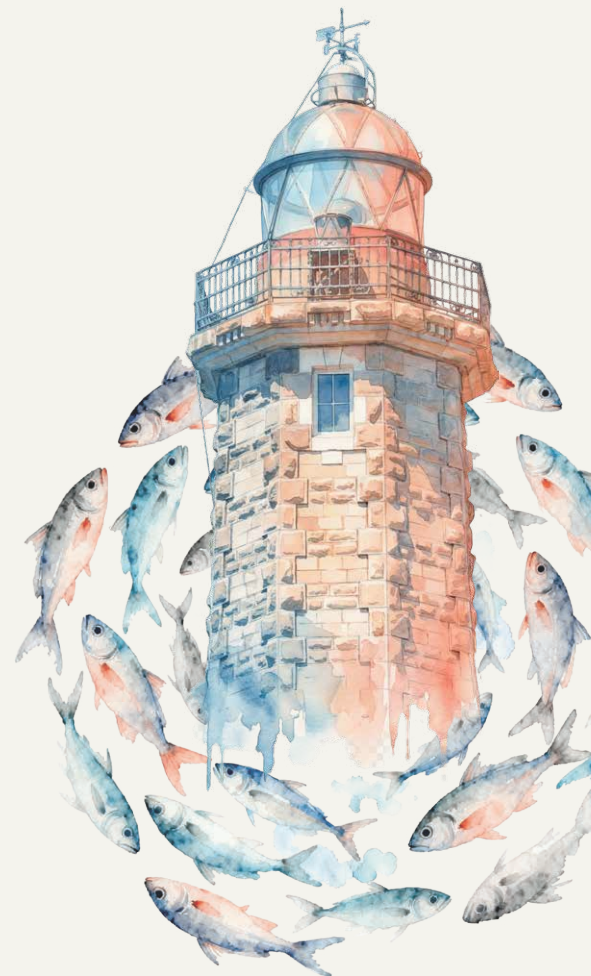


CACAHUETES



# 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



# 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.