

EL DORADO

ISLA DE ENSALADAS

ENSALADA DE MARLIN CON ENELDO

Preparada con pimientos, crema y mayonesa

CHAMPIÑONES SALTEADOS

Con aceite, ajo, cebolla y parmesano

ANTIPASTO DE VEGETALES

Preparado con ejote, alcachofa y zanahoria

ENSALADA DORADA DE PASTA

Preparada con brócoli, aceitunas y pimientos

ENSALADA RÁPIDA AL PESTO

Preparada al pesto de albahaca y piñones

ENSALADA AMERICANA

Col y zanahoria, preparadas con mayonesa y pasas

ENSALADA CÉSAR CON POLLO A LA PARRILLA

Preparada con lechuga, pollo, crotones y parmesano

ENSALADA DE ESPINACA Y SALCHICHA BLANCA

Marinada con aceite, finas hierbas y maíz

SOPAS

LA TRADICIONAL SOPA DE CEBOLLA

Gratinada y acompañada
de crotones de pan

SOPA PRIMAVERA CON ALBÓNDIGAS

Preparada con verduras
y albóndigas de pollo



PLATOS PRINCIPALES

Todas nuestras carnes pueden ir acompañadas de las guarniciones que se elijan de la lista, con un máximo de tres variedades por plato. También se podrán seleccionar las salsas al gusto para acompañar la carne.

SHORT RIBS

Servidas con puré de papa, espárragos a la parrilla, elote y salsa gravy

COWBOY STEAK

RIB EYE ANGUS A LA PARRILLA

FILET MIGNON A LA PARRILLA

T-BONE A LA PARRILLA

NEW YORK A LA PARRILLA

CHULETAS DE CERDO A LA PARRILLA

BROCHETAS DE PAVO A LA PARRILLA

STEAK DE RES A LA PARRILLA

SALMÓN A LA BARBACOA

GUARNICIONES



ESPINACAS CON TOCINO

VERDURAS A LA PARRILLA

PATATA MARINADA CAJÚN

CHAMPIÑONES SALTEADOS

PAPA AL HORNO

AROS DE CEBOLLA TEMPURA

ELOTES A LA MANTEQUILLA

SALSAS

CHAMPIÑONES

PIMIENTA

ROMERO

QUESO AZUL

MAÎTRE D'HOTEL

BARBACOA

CHIMICHURRI

ECHALOTE Y VINO

PESTO

PLATILLO VEGETARIANO PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

EL DORADO

SALAD BAR

MARLIN SALAD WITH DILL

Prepared with pepper, cream and mayonnaise

FRIED MUSHROOMS

Aromatized with oil, garlic, onion and Parmesan cheese

VEGETABLES ANTIPASTO

Prepared with beans, artichoke and carrot

EL DORADO PASTRY SALAD

With broccoli, olives and peppers

AL PESTO SALAD

Prepared in pesto of basil and pine nuts

AMERICAN SALAD

Carrot and cabbage with mayonnaise and currant

CESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

Prepared with lettuce, chicken, croutons and Parmesan cheese

SPINACH AND WHITE SAUSAGE SALAD

Prepared with vegetables and chicken meatballs

SOUPS

THE TRADITIONAL ONION SOUP

With cheese and croutons

SPRING SOUP WITH MEATBALLS

Prepared with vegetables and chicken meatballs



MAIN COURSES

All of our meats dishes are available with your choice of garnish from the menu, with a maximum of three varieties per dish. You can also choose from a selection of sauces to accompany your meal.

SHORT RIBS

Served with mashed potatoes, grilled asparagus, corn and gravy

COWBOY STEAK

GRILLED ANGUS RIB EYE

GRILLED FILET MIGNON

GRILLED T-BONE

GRILLED NEW YORK

GRILLED PORK CHOPS

GRILLED TURKEY SKEWERS

GRILLED BEEF STEAK

BARBECUE SALMON

GARNITURES



SPINACHS WITH BACON

GRILLED VEGETABLES

CAJUN MARINATED
POTATOES

FRIED MUSHROOMS

GRILLED POTATOES

TEMPURA ONION RINGS

BUTTERED CORN

SAUCES

MUSHROOMS

PEPPER

ROSEMARY

BLUE CHEESE

MAÎTRE D'HOTEL

BARBECUE

CHIMICHURRI

WINE AND CORN SAUCE

PESTO

VEGETARIAN DISH GLUTEN FREE DISH

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

EL DORADO

BUFFET DE SALADES

SALADE MARLIN AVEC ANETH

Préparé avec poivrons, cream et mayonnaise

CHAMPIGNONS FRITS

Aromatisé avec huile, oignon, ail et fromage parmesan

ANTIPÂTURAGE DES VÉGÉTAUX

Préparé avec juives, artichaut et carotte

SALADE DE PÂTE EL DORADO

Préparé avec juives, artichaut et carotte

SALADE AL PESTO

Préparé avec pesto, basilic et pignons

SALADE AMÉRICAINE

Carotte et chou avec mayonnaise et des raisins secs

SALADE CESAR AVEC POULET GRILLÉ

Préparé avec laitue, poulet, croûtons et fromage parmesan

SALADE AVEC ÉPINARD ET SAUCISSE BLANCHE

Mariné avec huile, herbes et grains de maïs

SOUPES

LA TRADITIONNELLE SOUPE D'OIGNON

Avec fromage et croûtons

SOUPE DE PRINTEMPS AVEC CROQUETTES

Préparé avec des légumes et croquettes de poulet



PLATS PRINCIPAUX

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de garnitures à choisir dans la liste, avec un maximum de trois variétés par assiette. La viande peut également être servie avec des sauces au choix.

DE CÔTES

Servi avec des pommes de terre en purée, asperges grillées, le maïs et la sauce

BIFTECK COWBOY

RIB EYE ANGUS GRILLÉ

FILET MIGNON GRILLÉ

T-BONE GRILLÉ

NEW YORK GRILLÉ

CÔTELETTES DE PORC GRILLÉ

BROCHETTES DE DINDE GRILLÉ

FILET DE BOEUF GRILLÉ

SAUMON À LA BARBECUE

GARNITURES



ÉPINARDS AVEC LARD

VEGETAUX GRILLÉS

POMMES DE TERRE CAJUN

CHAMPIGNONS FRITS

POMMES DE TERRE GRILLÉS

CERCLES D'OIGNON

TEMPURA

MAÏS AVEC BEURRE

SAUCES

CHAMPIGNONS

POIVRONS

ROMARIN

FROMAGE BLEU

MAÎTRE D'HOTEL

BARBECUE

CHIMICHURRI

MAÏS ET VIN

PESTO

PLAT VÉGÉTARIEN PLAT SANS GLUTEN

LA CONSOMMATION D'ALIMENTS CRUS PEUT COMPORTER UN RISQUE POUR VOTRE SANTÉ

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

EL DORADO

SALATE

MERLINSALAT MIT DILL

Zubereit mit Pfeffer, Sahne und Mayonnaise

GERÖSTETE PILZE

Aromatisiert mit Öl, Knoblauch, Zwiebel und Parmesankäse

GEMÜSE ANTIPASTI

Zubereit mit Bohnen, Artischoke und Karotte

EL DORADO NUDELSALAT

Mit Brokkoli, Oliven und Pfeffer

SALAT "AL PESTO"

Zubereit mit "Al pesto" aus Basilikum und Pinienkernen

AMERIKANISCHER SALAT

Karotte und Weißkohl mit Mayonnaise und Rosinen

CESAR SALAT MIT GEGRILLTEM

Blattsalat mit Hühnchen, Croutons und Parmesankäse

WEISSWURSTSALAT MIT SPINAT

Mariniert mit Öl, Kraut und Körnern

SUPPEN

DIE TRADITIONELL ZWIEBELSUPPE

Mit Käse und Croutons

FRÜHLINGSUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN

Mit frischem Gemüse und Bällchen
aus Hühnerfleisch



HAUPTGERICHTE

Zu all unseren Fleischgerichten
können pro Gericht bis zu drei
verschiedene Beilagen aus der Liste
zusammengestellt werden. Darüber
hinaus können die Saucen für das
Fleisch nach Belieben ausgewählt
werden.

SHORT RIBS

Serviert mit Kartoffelpüree, gegrillter Spargel, Mais und Soße

COWBOY STEAK

GEGRILLTES ANGUS RIB EYE

GEGRILLTES FILET MIGNON

GEGRILLTES T-BONE

GEGRILLTES NEW YORK

GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT

GEGRILLTES PUTENSCHASCHLIK

GEGRILLTES RINDERSTEAK

GEGRILLTE LACHSSCHEIBEN

BEILAGEN



SPINAT MIT SPECK

GEGRILLTES GEMÜSE

MARINIERTER CAJÚN KARTOFFELN

GEBRATENE PILZE

OFENKARTOFFELN

ZWIEBELRINGE TEMPURA

MAISKOLBEN MIT BUTTERFLOCKE

SOSSEN

PILZSOSSE

PFEFFERSOSSE

ROSMARIN

BLAUKÄSESOSSE

MAÎTRE D'HOTEL SOSSE

BARBECUE SOSSE

CHIMICHURRI SOSSE

CHARLOTTEN-WEIN SOSSE

PESTO

VEGETARISCHES GERICHT GLUTENFREIES GERICHT

DER VERZHR VON ROHEN LEBENSMITTELN KANN EIN GESUNDHEITSRISIKO DARSTELLEN

PALLADIUMHOTELGROUP.COM

POSTRES

MOUSSE DE TRES SABORES 
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
PASTEL DE QUESO TRADICIONAL
PASTEL DE ZANAHORIA
PASTEL DE QUESO CON OREO
TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

DESSERTS

THREE FLAVOR MOUSSE 
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM
TRADITIONAL CHEESE CAKE
CARROT CAKE
OREO CHEESE CAKE
APPLE PIE WITH ICE CREAM

DESSERTS

MOUSSE AUX TROIS SAVEURS 
BROWNIE AU CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE
CHEESECAKE TRADITIONNEL
GÂTEAU À LA CAROTTE
CHEESECAKE AUX BISCUITS OREO
TARTE AUX POMMES ET GLACE À LA VANILLE

NACHSPEISEN

MOUSSE MIT DREI AROMEN 
SCHOKO-BROWNIE MIT VANILLEEIS
TRADITIONELLER KÄSEKUCHEN
KAROTTENKUCHEN
KÄSEKUCHEN MIT OREO-KEKSEN
APFELTORTE MIT VANILLEEIS

 SIN GLUTEN | GLUTEN FREE | SANS GLUTEN | GLUTEN-FREI

