

MENUS DE
Noël

EL PATIO DE
ATCCHA



PALACIO
ATCCHA



MENU GALA

Réveillon de Noël

EL PATIO DE
ATCCHA



PALACIO
ATCCHA

Réveillon de Noël

MENU GALA

Accueil en Suite 19 avec musique live

Cocktail Sunset Spritz, accompagné d'une sélection de fromages nationaux, jambon tranché à la minute et champagne Abelé 1757 Brut

Mise en bouche

Croquette de bœuf affiné

Foie mi-cuit garni de fraises macérées sur pain d'épices

Carpaccio de crevette blanche de Huelva assaisonné d'agrumes

Plats principaux

Bisque de fruits de mer et palourdes aux œufs de caviar

Turbot sauvage accompagné de légumes primeurs

Lingot d'agneau accompagné d'un crémeux de courge à l'anis et poire osmose

Pause sucrée...

Gaufrettes garnies de crémeux de Jijona avec toffee salé

Mignardises

Vins

Abelé 1757 Brut (D.O. Champagne)

Aprisco Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Pago de Carraovejas (D.O. Ribera del Duero)



245€

Par personne. TTC



PALACIO
ATOCHA

EL PATIO DE
ATOCHA



MENU GALA

Réveillon du Nouvel An

EL **PATIO** DE
ATCCHA



PALACIO
ATCCHA

Réveillon du Nouvel An

MENU GALA

Accueil en Suite 19 avec musique live

Cocktail Coconut Margarita, accompagné d'une sélection de fromages nationaux, jambon tranché à la minute et champagne Abelé 1757 Brut

Mise en bouche

Coquille Saint-Jacques grillée au caviar, huile de truffe et agrumes, parsemée de copeaux de cecina

Ravioli de gambon et champignons sauvages

Macaron salé au Torta del Casar, ail noir et miel de châtaigne

Plats principaux

Cannelloni de pitu de caleya avec crémeux de maïs

Ceviche de queue de homard, fruit de la passion et poire

Timbale de lotte et jus de langoustine sur crème de fenouil

Wagyu grillé à la fleur de sel fumée (80 g)

Pause sucrée...

Tartelette aux trois agrumes

Mignardises de chocolats

Vins

Bollinger Brut

Fillaboa (A.O.C. Rías Baixas)

Arzuaga Reserva (A.O.C. Ribera del Duero)



295€

Par personne. TTC



PALACIO
ATOCHA

EL PATIO DE
ATOCHA