

ROOM SERVICE



PALACIO
LUCES

ROOM SERVICE

Para realizar su pedido, por favor marque la extensión 9

Kindly dial number 9 to place your order

Pour faire votre commande, merci de composer le 9



Room Service disponible de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:30

Room Service available from 13:00 to 16:00 and from 20:00 to 22:30

Room Service disponible de 13:00 à 16:00 et de 20:00 à 22:30

Tiempo de espera aproximado - 30 min

Approximate waiting time - 30 min

Temps d'attente approximatif - 30 min

Desayuno - 30€

Breakfast - 30€

Petit-déjeuner - 30€

ALGO LIGERO

Something light / *Tout en légèreté*

24

Ensalada La Palmera

17€

(Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas)

La Palmera Salad (mixed leaves, tomato, onion, tuna, asparagus, boiled egg and olives)

Salade La Palmera (Laitue mixte, tomate, oignon, thon, asperge, œuf dur et olives)



Ensalada de salmón marinado artesanal, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros

20€

Salad of artisanal marinated salmon, avocado, fresh cheese and wild asparagus

Salade de saumon mariné artisanal, avocat, fromage frais et asperges sauvages



Ensalada de pollo con manzana, picatostes y aliño de mostaza

18€

Chicken salad with apple, croutons and mustard vinaigrette dressing

Salade poulet et pommes, croûtons et vinaigrette à la moutarde



Ensalada de tomate ecológico con mozzarella bococcino y albahaca

20€

Organic tomato salad with bococcino mozzarella and basil

Salade de tomates bio avec mozzarella bococcino et basilic



Ensaladilla de centollo y langostinos

21€

Crab and prawns salad

Salade de crabe et de crevettes



Crema de verduras del día

15€

Vegetable soup of the day

Soupe de légumes du jour



Sopa fría del día

15€

Cold soup of the day

Soupe froide du jour



PARA COMPARTIR

To share / À partager

- 24

Jamón Ibérico (100 gr) con pan de hogaza y tomate rallado* **39€**

Iberian ham (100 gr) with artisanal bread and grated tomato

Jambon ibérique (100 gr) avec pain de mie et tomate concassée


- 24

Tabla de quesos asturianos selección La Palmera* **20€**

(Variable en función del estado óptimo del queso)

La Palmera Asturian cheese selection board (depends of the optimal state of the cheese)

Ardoise de fromages asturiens sélection La Palmera (Variable selon l'état optimal du fromage)


- Anchoas "El Astilleru de Hazas" con queso ahumado de leche ecológica **22€**

Los Caserinos*

Anchovies "El Astilleru de Hazas" with smoked organic milk cheese from Los Caserinos

Anchois "El Astilleru de Hazas" accompagnés de fromage de lait bio fumé Los Caserinos


- Croquetas de jamón ibérico (10 uds) **16€**

Iberian ham croquettes (10 pieces)

Croquettes de jambon ibérique (10 unités)


- Calamares fritos de potera y alioli cítrico **23€**

Potera fried squid and citric garlic egg sauce

Calamars frits et aioli aux agrumes


- Gyozas de ibérico y langostino con sweet chilli de sidra. (6 uds) **18€**

Iberian meat and king prawn gyozas with sweet chilli garlic egg sauce (6 pieces)

Gyozas ibériques et crevettes au cidre façon sweet chili (6 unités)



*Servicio de pan incluido / Bread service included / Service de pain inclus

PARA COMPARTIR

To share / À partager

Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua **18€**

Chicken fingers with chipotle and aged mustard sauce

Fingers de poulet sauce chipotle et moutarde à l'ancienne



Guacamole casero con gamba cristal frita **20€**

Homemade guacamole with fried glass shrimp

Guacamole maison avec crevettes grises frites



Langostinos al ajillo con pulpo **22€**

Garlic prawns with octopus

Crevettes à l'ail et poulpees



Huevos Ecológicos rotos con bogavante **42€**

Organic "broken" eggs with lobster

Ceufs biologiques sur le plat accompagnés de homard



Ñoquis de patata con nueces y salsa de queso Cabrales **20€**

Potato gnocchis with walnuts and Cabrales cheese sauce

Gnocchis de pommes de terre aux noix et à la sauce au fromage de Cabrales



Lasaña de verduras con bechamel de albahaca **24€**

Vegetable lasagna with basil béchamel sauce

Lasagnes de légumes à la béchamel de basilic



***Todas nuestras pastas son de elaboración casera**

All of our pastas are homemade / Toutes nos pâtes sont faites maison

PARA COMPARTIR

To share / À partager

Alitas de pollo picantonas

18€

Spicy chicken wings

Ailes de poulet épicées



Fritos de pixín

32€

Anglerfish fritters

Beignets de lottes



Nuestros tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida

22€

Our cochinita pibil tacos and pickled onion

Nos tacos cochinita pibil et oignons marinés



Bonito al ajillo

23€

Our cochinita pibil tacos and pickled onionGarlic striped tuna

Bonite à l'ail



Mole de ternera con totopos y frijoles asturianos

22€

Mole-style beef with tortilla chips and Asturian beans

Boeuf façon mole, chips de tortilla et haricots des Asturies



Secreto ibérico a la brasa

25€

Grilled Iberian pork shoulder

Épaule de porc ibérique grillée



ALGO CON PAN

Something with bread / Avec du pain

24

Sandwich mixto La Palmera (Jamon ibérico, Queso Vidiago y trufa)*

18€

La Palmera sandwich (Iberian Ham, Vidiago cheese and truffle)*

*Sandwich La Palmera (jambon ibérique, fromage Vidiago et truffe)**



Sandwich vegetal (lechuga, tomate, trigueros, aguacate y huevo cocido) con mahonesa de soja y chips de verduras*

18€

Veggie sandwich vegetal (lettuce, tomato, wild asparagus, avocado and hardboiled egg) with soya mayonnaise and vegetable chips*

Sandwich végétal (salade, tomate, asperge, avocat et œuf dur)

*accompagné de mayonnaise de soja et de chips de légumes**



Sandwich de pollo (pollo, rúcula, queso, tomate, huevo)*

19€

Chicken sandwich (chicken, arugula, cheese, tomato and egg)*

*Sandwich au poulet (poulet, roquette, fromage, tomate, œuf)**



Brioche de centollo, piña y lechuga asturiana con chips de verduras

25€

Brioche of spider crab, pineapple and Asturian lettuce with vegetable chips

Brioche à l'araignée de mer des Asturies, à l'ananas et à la laitue, accompagnée de chips de légumes



Cheese burger de vaca madurada La Palmera

24€

(pan cristal, 220gr carne de Angus, queso ahumado de Pría, bacon y cebolla caramelizada)*

La Palmera mature beef cheese burger

(crystal bread, 220gr Angus meat, smoked Pría cheese, bacon and caramelised onion)*

Burger au fromage de vache affiné La Palmera

*(pain cristal, 220gr de viande Angus, fromage fumé de Pría, bacon et oignon caramélisé)**



***Nuestros sandwiches y hamburguesas van acompañadas de patatas fritas** / Our sandwiches and burgers come with french fries / *Nos sandwiches et hamburgers sont servis avec des frites*

ALGO CON PAN

Something with bread / *Avec du pain*

Hamburguesa picantona de pollo y aguacate **21€**
(pan artesanal, carne de pechuga de pollo 100%, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños)

Spicy chicken and avocado burger
(artisan bread Burger buns, 100% chicken breast, avocado, pickled onion and jalapeños)

Burger de poulet épicé et avocat

(pain à burger artisanal, 100% poitrine de poulet, avocat, oignon mariné et jalapeños)



Hotdog de longaniza de Avilés **19€**
(pan brioche, longaniza de Avilés, cebolla frita y chilli sauce)

Avilés sausage hotdog (brioche bread, Avilés sausage, fried onion and chilli sauce)

Hotdog à la saucisse d'Avilés (pain brioché, saucisse d'Avilés, oignon frit et sauce chili)



Burrito de cordero "Xaldu" Garam Masala con salsa de yogurt y menta **19€**

Lamb "Xaldu" Garam Masala burrito with yoghurt and mint sauce

Burrito d'agneau "Xaldu" Garam Masala accompagné d'une sauce au yaourt et à la menthe



***Nuestros sandwiches y hamburguesas van acompañadas de patatas fritas / Our sandwiches and burgers come with french fries / Nos sandwiches et hamburgers sont servis avec des frites**

Y PARA TERMINAR

For a perfect ending / *Et pour terminer*

24

Ensalada de fruta natural de temporada

7€

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de saison

24

Yogurt artesanal Santolaya

6€

Artisan Santaolaya yogurt

Yaourt artisanal Santolaya



Tarta de caramelo y chocolate (Sin harinas)

9€

Caramel and chocolate cake (Flour free)

Gâteau au caramel et au chocolat (Sans farine)



Carrot Cake con bizcocho de quinoa

9€

Carrot Cake with quinoa cake

Carrot Cake et gâteau de quinoa



Arroz con leche asturiano

9€

Asturian rice pudding

Riz au lait des Asturies



Helado de nuestro obrador

7€

Our artisan's ice cream

Glace de notre artisan



Servicio de pan artesano / Artisan bread service / *Service de pain artisanal*
4€

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.
VAT included.

*Veuillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*



Gluten I Gluten I *Gluten*



Huevos I Eggs I *Oeuf*



Frutos con cáscara I Tree Nuts I *Fruits à coques*



Pescado I Fish I *Poisson*



Lácteos I Dairy I *Lait*



Moluscos I Mollusks I *Mollusques*



Apio I Celery I *Céleri*



Crustáceos I Crustaceans I *Crustacés*



Sulfitos I Sulfites I *Sulfites*



Cacahuetes I Peanuts I *Arachides*



Soja I Soy I *Soja*



Mostaza I Mustard I *Moutarde*



Sésamo I Sesame I *Sésame*



Altramuces I Lupins I *Lupins*



24 horas I 24 hours I *24 heures*

BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

BEBIDAS

Drinks / Boissons

AGUA MINERAL | MINERAL WATER | *EAU MINÉRALE*

Fuentsanta con gas **3€**

Fuentsanta sparkling water

Eau Gazeuse Fuentsanta

Fuentsanta sin gas **3€**

Fuentsanta still water

Fuentsanta eau plate

ZUMOS Y REFRESCOS | JUICES AND SOFT DRINKS | *JUS ET RAFRAÎCHISSEMENTS*

Coca-Cola **4€**

Tónica Schweppes **4€**

Kas naranja/limón / Kas orange/lemon / Kas orange/citron **4€**

Aquarius naranja/limón / Aquarius orange/lemon / Aquarius orange/citron **4€**

Trina Manzana **4€**

Nestea **4€**

Sprite **4€**

Ginger Ale **4€**

Ginger Beer **4€**

Bisolan multifruta **4€**

Zumo de piña y melocotón / Pineapple and peach juice / Jus d'ananas et de pêche **4€**

Zumo de tomate / Tomato juice / Jus de tomate **4€**

Zumo de naranja natural / Fresh orange juice / Jus d'orange frais **7€**

Mosto **4€**

Bitter Kas **4€**

BEBIDAS

Drinks / *Boissons*

VINOS | WINES | VINS

POR COPA / By the glass / *Au verre*

D.O. Rueda	4€
D.O. Rias Baixas	4€
D.O. Rioja	4€
D.O. Ribera	4€
V.T. Castilla León Rosado	4€

CERVEZAS | BEERS | BIÈRES

1925 Alhambra reserva	5€
0,0 Estrella Galicia	5€
Celiaco Estrella Galicia / <i>Gluten free / Sans gluten</i>	5€
Estrella Galicia	5€
Mahou	5€
Mahou Radler	5€
1906	5€

CAVA | CAVA | CÀVE

AT Roca Brut Nature Reserva 2019 (Botella)	26€
--	-----



PALACIO
LUCES