



PALACIO
LUCES

MENUS DE NOËL



RELAIS &
CHATEAUX



RÉVEILLON DE NOËL

Poivrons et anchois

Nuage de fromage Gamonéu et sa confiture de pomme

Douceur de foie et noisette



Salade marine de crevettes et pétoncles



Merlu de ligne, textures de pedreru et notes de cidre



Lingot d'agneau de lait Churro, sauce aux prunes
et taboulé de légumes



Spirale amande et vanille, ganache au whisky,
chocolat BIO de Madagascar et glace au café



Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



BOISSONS

D.O.CA. Rioja Crianza Gómez Cruzado

D.O. Rias Baixas Pazo Das Bruxas

D.O. Cava AT Roca Brut Nature

Eau minérale

Café et infusions

90€ (TTC)



NOËL

Manzanita de fromage de Rey Silo

Cornet de crabe et ali oli d'agrumes

Toast de châtaigne, oignon caramélisé, foie gras et truffe



Bisque de fruits de mer et fruits de la mer Cantabrique



Riz crémeux aux champignons sauvages et crevettes



Laminé de porc ibérique aux aromates,
purée pressée et Arbequina



Opéra au nougat de Jijona
accompagnée d'une glace de feuilles de cacao

Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



BOISSONS

D.O. Ribera del Duero Crianza Damana 5

D.O. Rueda Verdeo

D.O. Cava AT Roca Brut Nature

Eau minérale

Café et infusions

85€ (TTC)

MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Huître bio d'Eo marinée à la citronnelle et caviar d'Iran

Canutillo de tartare de crevettes rouges et tomates

Biscuit croustillant aux algues avec anchois "00"
et sphère de fromage Massimo de Rey Silo

Ningyo-Yaki de merlu à la sauce verte



Homard cantabrique avec spirale de mangue et nuage de coraux



Mérou grillé à l'arôme de pomme, coques à la sauce pil pil et combava



Pintade à la royale farcie au foie et à la truffe
et sa crème de marrons et cannelle



Fruits rouges de notre jardin, écume de fève de tonka et glace à la violette



Mousse de chocolat chaud BIO, glace Gianduja
et fèves de cacao caramélisées

Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



BOISSONS

D.O CA. Rioja Marqués de Murrieta Reserva 2018

D.O. Rias Baixas Pazo Baión 2021

D.O. Cava Gramona La Cuvée

Eau minérale

Café et infusions

240€ (TTC)

MENU DU 1^{ER} JANVIER

Gilda (Brochette d'olives, d'anchois et de piment)

Cornet de fromage Gamonéu à la pomme sucrée

Croûte de morue et sphère de brandade



Bouillabaisse de poissons et crustacés de la mer Cantabrique



Fideuá noire aux calamars et aioli aux agrumes



Taco de pintu pitu de Colunga
et son parmentier de pomme de terre



Torrija Tella. Pain perdu caramélisé, crumble d'agrumes,
glace au riz au lait et sa tuile

Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



BOISSONS

D.O. Ribera del Duero Crianza Damana 5

D.O. Rueda Verdeo

Eau minérale

Café et infusions

75€ (TTC)



MENU POUR ENFANTS 1

Croquettes de jambon ibérique maison



Gyozas de crevettes et pétoncles aux deux sauces



Filet de boeuf et bâtonnets de pommes de terre



Glace artisanale



Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



Eau et boissons fraîches

50€ (TTC)

Valid for any date: 24, 25, 31/12 y 01/01/2022

Valid from 0 to 13 years old (included)

MENU POUR ENFANTS 2

Jambon ibérique et pain de tumaca



Rouleau doré de poulet et fromage



Suprême de merlu de ligne à la romaine
et pommes de terre à l'ancienne



Mousse aux deux chocolats et sa glace vanille de Madagascar



Assortiment de nougats et mantecados de notre atelier



Eau et boissons fraîches

50€ (TTC)

Valide aux dates suivantes: 24, 25, 31/12 y 01/01/2022

Valide de 0 à 13 ans (inclus)

