

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 - 32€

Breakfast - 32€

Petit-déjeuner - 32€

DE LA HUERTA

From our garden / Du verger

-   **Ensalada La Palmera**
(Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas) **17€**
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 tomate y mozzarella con pesto de pistachos** **20€**
Tomato and mozzarella salad with pistachio pesto
Salade de tomates et mozzarella au pesto de pistaches
 
-  **Ensaladilla Palmera con gamba cristal frita** **16€**
Palmera salad with fried glass prawns
Ensaladilla Palmera avec crevettes roses frites
  
-   **Crema de verduras del día** **15€**
Vegetable soup of the day
Soupe de légumes du jour

-  **Focaccia de tomates secos y requesón de Abredo** **16€**
Focaccia with dried tomato and requesón fresh cheese from Abredo
Focaccia aux tomates séchées et au requesón d'Abredo
  
-   **Berenjena frita con mahonesa de miso y miel** **16€**
Fried aubergine with miso and honey mayonnaise
Aubergine frite avec miso et mayonnaise au miel
  

DE NUESTRA TIERRA

From our land / De notre terre



- 24**  **Jamón Ibérico (100 gr) con pan de hogaza y tomate rallado*** **45€**
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 D.O. Asturias (Cabrales, Gamoneu, Casín y Afuega'l Pitu) con nueces y dulce de membrillo** **24€**
Asturias D.O. cheese board (Cabrales, Gamoneu, Casín and Afuega'l Pitu) with walnuts and quince jelly
Plateau de fromages des Asturies A.O.C. (Cabrales, Gamoneu, Casín et Afuega'l Pitu) avec noix et gelée de coings
 
- 24**  **Anchoas “El Astilleru de Hazas” con queso ahumado de leche ecológica Los Caserinos*** **27€**
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
 
-  **Falafel de alubia asturiana y espinacas con salsa huancaína** **16€**
Asturian bean and spinach falafel with huancaína sauce
Falafel aux haricots asturiens et aux épinards avec sauce huancaína
 
- Croquetas de jamón ibérico** **16€**
Iberian ham croquettes
Croquettes de jambon ibérique
  
-  **Buñuelos de chorizo a la sidra** **16€**
Chorizo fritters in cider sauce
Beignets de chorizo à la sauce au cidre
  
- 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
   
-   **Pastel de verduras gratinado al Cabrales** **17€**
Vegetable gratin with Cabrales
Gâteau de légumes gratiné au Cabrales
  

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

LOS CLÁSICOS

To share / À partager

-  **Calamares fritos de potera y alioli cítrico** **23€**
Potera fried squid and citric garlic egg sauce
Calamars frits et aioli aux agrumes
  
-  **Lubina frita como un fish & chips** **40€**
Sea bass fried fish & chips style
Bar frit façon fish & chips
 
-   **Patatas bravas estilo Palacio de Luces** **15€**
Potatoes with “brava” sauce, Palacio de Luces style
Pommes de terre à la salsa brava, façon Palacio de Luces
   
-  **Mejillones picantones en salsa de sidra** **18€**
Spicy mussels in cider sauce
Moules épicées à la sauce au cidre
  

ALGO CON PAN

Something with bread / Avec du pain

24   **Sandwich mixto La Palmera (Jamon ibérico, queso ahumado y trufa)*** **17€**

La Palmera sandwich (Iberian ham, smoked cheese and truffle)

Sandwich La Palmera (jambon ibérique, fromage fumé et truffe)



 **Sandwich vegetal (rúcula, queso, aguacate, espárrago triguero y pesto) y chips de verduras** **18€**

Veggie sandwich (rocket, cheese, avocado, asparagus and pesto) and vegetable chips

Sandwich végétarien (roquette, fromage, avocat, asperges et pesto) et chips de légumes



Baos de costilla de cerdo Duroc a la barbacoa **34€**

Barbecued Duroc pork ribs baos

Baos de côtes de porc Duroc grillées au barbecue



Cheese burger de vaca madurada La Palmera (pan cristal, 220gr carne de Angus, queso ahumado de Pría, bacon y cebolla caramelizada)* **24€**

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 acompañados 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

Brioche de calamares crujientes y alioli de mango

21€

Crispy squid brioche and mango aioli

Brioche aux calamars croustillants et aioli à la mangue



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)



Y PARA TERMINAR

For a perfect ending / Et pour terminer

-    **Ensalada de fruta natural de temporada** **9€**
Seasonal fruit salad
Salade de fruits de saison
-    **Yogurt artesanal Santolaya** **6€**
Artisan Santolaya yogurt
Yaourt artisanal Santolaya

-  **Cookie caliente de brownie, salsa de chocolate y helado de vainilla de Madagascar** **9€**
Hot brownie cookie, chocolate sauce and Madagascar vanilla ice cream
Cookie chaud au brownie, sauce chocolat et glace à la vanille de Madagascar
  
-  **Cake de limón y yuzu, crema cítrica de chocolate blanco y helado de yogur ecológico** **9€**
Lemon and yuzu cake, citric white chocolate cream and organic yoghurt ice cream
Gâteau au citron et au yuzu, crème citrique au chocolat blanc et glace au yaourt bio
   
-   **Arroz con leche asturiano** **9€**
Asturian rice pudding
Riz au lait des Asturies


Servicio de pan artesano / Artisan bread service / Service de pain artisanal
4,50€

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.

Veillez 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** | Gluten | *Gluten*
-  **Huevos** | Eggs | *Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** | Tree Nuts | *Fruits à coques*
-  **Pescado** | Fish | *Poisson*
-  **Lácteos** | Dairy | *Lait*
-  **Moluscos** | Mollusks | *Mollusques*
-  **Apio** | Celery | *Céleri*
-  **Crustáceos** | Crustaceans | *Crustacés*
-  **Sulfitos** | Sulfites | *Sulfites*
-  **Cacahuetes** | Peanuts | *Arachides*
-  **Soja** | Soy | *Soja*
-  **Mostaza** | Mustard | *Moutarde*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sésame*
-  **Altramuces** | Lupins | *Lupins*

 **24 horas** | 24 hours | *24 heures*

 Opción sin gluten disponible | Gluten-free option available | Option sans gluten disponible

 Opción vegetariana disponible | Vegetarian option available | Option végétarienne disponible

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 / 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 | CAVE

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



PALACIO
LUCES