



PALACIO
LUCES

MENUS DE NOËL



RÉVEILLON DE NOËL

Bonbon au fromage Cueva de Llonín et au miel

Macaron de brandade de morue et olives noires

Tartelette de steak tartare



Gaspachuelo chaud de moules
accompagné de crevettes rouges marinées



Vivaneau au court-bouillon de coques
et textures d'asperges sauvages



Veau moelleux façon mole mexicain, crème de maïs doux
et pommes de terre à la vitelotte



Choux brillant au cacao, chocolat biologique péruvien 70%
et glace à la pistache



Assortiment de nougats
et mantecados de notre artisan (biscuits sablés espagnols)



VINS

D.O. Ribera del Duero Damana 5
D.O. Somontano Enate 2 3 4 Chardonnay
D.O. Cava AT Roca Nature
Eau minérale



Café, infusions

90€ (TTC)



NOËL

Taco de saumon mariné et crème de fromage frais Vidiago

Tomate avec guacamole et terre d'anchois

Crevette en tempura d'agrumes



Crème de crabe avec beignets d'oursins de Cantabrie



Merlu de ligne avec sauce de patelles, roches de mer
et algues croustillantes



Rôti de veau des Asturies IGP avec champignons de saison
et gnocchi de patate douce



Mousse de nougat de Jijona, compote d'ananas
et glace aux amandes



Assortiment de nougats
et mantecados de notre artisan (biscuits sablés espagnols)



VINS

D.O.CA. Rioja Crianza Gómez Cruzado

D.O. Rueda Blanco Nieva

D.O. Cava AT Roca Nature

Eau minérale



Café, infusions

85€ (TTC)



PALACIO
LUCÉS



MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Nuage de pomme au mojito
Croquette de thon rouge et caviar iranien
Couteaux marinés et croustillants
Huître meringuée à la citronnelle et à l'anis



Homard de Cantabrie accompagné de son
jus de légumes bio à la braise



Louvine et pilpil de son collagène, pomme revenu
au vin blanc Albariño et mousse de piments chiles



Faisan au vin de muscat, champignons
et coulant de châtaigne



Mousse au citron, glace au yaourt bio,
croustillant de chocolat blanc et biscuit gaufrettes



Gâteau crémeux au chocolat biologique 70% Pérou,
violette et barbe à papa



Assortiment de nougats
et mantecados de notre artisan (biscuits sablés espagnols)



VINS

D.O.CA. Rioja Marqués de Murrieta Reserva 2018
V.T. Castilla y León Ossian Quintaluna 2021
D.O. Cava Gramona La Cuvée Reserva 2019
Eau minérale



Café, infusions

240€ (TTC)



PALACIO
LUCES



RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Crème de fruits de mer

Cuillère d'anchois Hazas et son beurre

Croquette de jambon ibérique



Consommé de pitu caleya, foie royal et maïs



Riz moelleux aux calamars et alioli de basilic



Presa ibérique de porc nourri au gland, confite
et glacée à l'anis, accompagné d'abricots secs sautés
et d'un croquant de riz soufflé



Chocolat péruvien biologique à 70%, framboise et champagne



Assortiment de nougats
et mantecados de notre artisan (biscuits sablés espagnols)



VINS

D.O. Ribera del Duero Damana 5

D.O. Rueda Blanco Nieva

D.O. Cava AT Roca Nature

Eau minérale



Café, infusions

75€ (TTC)



MENU 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 artisan (biscuits sablés espagnols)



Eau et boissons fraîches

50€ (TTC)

Offre valide les 24, 25 et 31 décembre et le 1er janvier 2024

Offre valide de 0 à 13 ans (inclus)



MENU ENFANTS 2

Jambon ibérique et pain de tumaca (pain à la tomate)



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 glace vanille de Madagascar



Assortiment de nougats
et mantecados de notre artisan (biscuits sablés espagnols)



Eau et boissons fraîches

50€ (TTC)

Offre valide les 24, 25 et 31 décembre et le 1er janvier 2024

Offre valide de 0 à 13 ans (inclus)

