



TELLA

FELIZ DÍA DE LA MADRE
HAPPY MOTHER'S DAY
BONNE FÊTE DES MÈRES



PALACIO
LUCES

APERITIVOS DEL CHEF/ CHEF'S APPETIZERS/ APÉRITIFS DU CHEF

ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Alcachofas crujientes con velouté de mariscos y emulsión de jamón

Crispy artichokes with seafood velouté and ham emulsion
Artichauts croustillants, velouté de fruits de mer et émulsion de jambon

PRINCIPALES / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Tataki de atún rojo con gazpacho de aguacate y tomatillo verde

Bluefin tuna tataki with avocado and green tomatillo gazpacho
Tataki de thon rouge à l'avocat et au gazpacho de tomates vertes

Pluma de ibérico confitada con aliño criollo de manzana y hierbas

Iberian feather confit with apple criollo and herbs dressing
Plume ibérique confite avec vinaigrette criollo aux pommes et aux herbes

POSTRE / DESSERT / DESSERT

Mousse de chocolate Guayaquil 64% y frambuesa en texturas

Mousse with Guayaquil 64 % chocolate and raspberry in textures
Mousse au chocolat de Guayaquil et framboise en textures

Pan, bodega seleccionada y café incluidos

Bread, selection of wines and coffee included
Pain, sélection de vins et café compris

54€

IVA Incluido / Vat Included / TTC

Válido para comidas y cenas el 4 y 5 de mayo

Valid for lunch and dinner on May 4 and 5

Valide pour les déjeuners et dîners des 4 et 5 mai