

MENÚS DE NAVIDAD



24-25



PALACIO
LUCES

MENÚ NOCHEBUENA



Tartar de langostinos y pipas de calabaza

Mousse de queso de cabra y remolacha

Croqueta de compango



Mosaico de mariscos con sopa fría de sus jugos y lima kaffir



*Rodaballo en salsa de mejillones al azafrán
y verduras encurtidas*



Bombón de pitu al mole, crema de aguacate y crujiente de maíz



Almendra, polvorón y limón



Surtido de mantecados y turrónes de nuestro obrador



BODEGA

V.T. Castilla y León Ossian Quintaluna 2021

V.T. Cádiz Luis Pérez Garum 2021

Corpinnat Recaredo Terrers 2019

Agua mineral



Café, infusiones

90€ (Iva incluido)

MENÚ NAVIDAD



Aspic de berberechos y codium

Tosta de sardina ahumada y encurtidos

Crema trufada de setas



Salpicón de pulpo y langostinos



*Milhojas de merluza de pincho de Avilés y centollo
con salsa de champagne y buñuelo de oricios*



Cordero Xaldu con guiso de setas, crujiente de miel y ensalada de brotes



Cake de chocolate con cremoso de caramelo y su teja



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Rueda José Pariente 2023

D.O. Ribera del Duero Damana 5 2021

D.O. Penedés At Roca Reserva Brut Nature 2022

Agua mineral



Café, infusiones

85€ (Iva incluido)

MENÚ NOCHEVIEJA



Tartaleta de ceviche de carabinero

Taco de queso de Varé y anchoa Hazas

Croqueta de chipirones encebollados

Tartar de gamba y sopa peruana de nécoras



*Langosta roja frita y ñoquis de su coral al ajillo
con crema de yema de corral*



Lubina con jugo de su caldereta y boniato cítrico



Lomo de venado Wellington con salsa de foie y trufa



Pannacotta de yuzu, aceite de oliva y texturas de pistacho

*Ganache flexible de Fleur de Cao 70%,
crujiente de avellana y sal y helado de fresas al champagne*

Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Valdeorras Rafael Palacio Louro 2023

V.T. Castilla y León Abadía Retuerta Selección Especial 2020

D.O. Cava Gramona Argent Blanc Gran Reserva Brut 2016

Agua mineral



Café, infusiones



Uvas de la suerte

Baile

Barra libre de primeras marcas hasta las 3:00h

Cotillón

245€ (Iva incluido)

MENÚ AÑO NUEVO



Espumoso de Bloody Mary

Buñuelo de merluza en salsa verde

Tapioca de mar



Sopa trufada de cebolla y huevo a 65°



Risotto de calamar y bacalao con su pilpil



*Suprema de ternera asturiana IGP a la parrilla
con trinxat de lombarda y buñuelos de yuka*



Nuestra versión de la torrija de chocolate con churros



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Rueda José Pariente 2023

D.O. Ribera del Duero Damana 5 2021

D.O. Penedés At Roca Reserva Brut Nature 2022

Agua mineral



Café, infusiones

75€ (Iva incluido)

MENÚ DÍA DE REYES



Baguette suflada de jamon ibérico

Macaron de quesos asturianos

Sopita de trigueros y parmesano



Crema de carabinero y su tartar



Merluza con crema de almendras y oricios



Solomillo de ternera asturiana IGP con ñoquis de queso Afuega 'l Pitu



Espuma de roscón, almendra, naranja y azahar



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Somontano Enate 2-3-4 Chardonnay 2023

D.O. Ribera del Duero Arzuaga Crianza 2021

D.O. Penedés At Roca Reserva Brut Nature 2022

Agua mineral



Café, infusiones

75€ (Iva incluido)