

DE LA HUERTA... / FROM THE GARDEN... / DU POTAGER...

24 H. Ensalada La Palmera (Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas) 16 €

La Palmera salad (mixed lettuces, tomato, onion, tuna, asparagus, hard-boiled egg, and olives)

Salade La Palmera (mélange de laitues, tomate, oignon, thon, asperge, œuf dur et olives)



Ensalada de salmón marinado artesanal, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros 18 €

Artisan marinated salmon salad with avocado, fresh cheese, and wild asparagus

Salade de saumon mariné artisanal, avocat, fromage frais et asperges sauvages



Ensalada de chucrut con sardinas ahumadas, frutos secos y queso La Peral 19 €

Sauerkraut salad with smoked sardines, nuts, and La Peral cheese

Salade de choucroute aux sardines fumées, fruits secs et fromage La Peral



Ensaladilla Palacio de Luces con pulpo y aceite de pimentón 16 €

Palacio de Luces salad with octopus and paprika oil

Salade Palacio de Luces au poulpe et huile de paprika



Ensalada de tomate asturiano y sandía osmotizada con vinagreta de anchoas 17 €

Asturian tomato and osmosed watermelon salad with anchovy vinaigrette

Salade de tomate asturienne et pastèque osmosée avec vinaigrette aux anchois



VEG Focaccia de tomates secos, requesón de Abredo a la miel y rúcula 14€

Focaccia with sun-dried tomatoes, Abredo ricotta with honey, and arugula

Focaccia aux tomates séchées, ricotta d'Abredo au miel et roquette



24 H.	Jamón Ibérico (100 gr) con pan de hogaza y tomate rallado*	45 €
	Iberian ham (100g) with rustic bread and grated tomato* <i>Jambon ibérique (100 g) avec pain de campagne et tomate râpée*</i>	
		
24 H.	Tabla de quesos D.O. Asturias (Cabrales, Gamoneu, Casín y Afuega'l Pitu) con nueces y dulce de membrillo. Bouquet intenso*	23 €
	Asturias D.O. cheese board (Cabrales, Gamoneu, Casín, and Afuega'l Pitu) with walnuts and quince jelly. Intense bouquet* <i>Plateau de fromages A.O.P. Asturies (Cabrales, Gamoneu, Casín et Afuega'l Pitu) avec noix et pâte de coing. Bouquet intense*</i>	
	  	
24 H.	Tabla de quesos asturianos sin D.O. (Ahumado Pria, Cueva de Llonín, Varé , La Peral) con nueces y dulce de membrillo. Bouquet medio suave*	20 €
	Asturian cheese board without D.O. (Ahumado Pria, Cueva de Llonín, Varé, La Peral) with walnuts and quince jelly. Medium mild bouquet* <i>Plateau de fromages asturiens sans A.O.P. (Ahumado Pria, Cueva de Llonín, Varé, La Peral) avec noix et pâte de coing. Bouquet moyen doux*</i>	
	  	
24 H.	Anchoas " El Astilleru de Hazas" con queso ahumado de leche ecológica Los Caserinos	26 €
	Anchovies "El Astilleru de Hazas" with smoked cheese made from Los Caserinos organic milk <i>Anchois « El Astilleru de Hazas » avec fromage fumé au lait biologique Los Caserinos</i>	
	  	
VEG	Croquetas de calabaza y queso Valle Oscuro. 10 Unidades	15 €
	Pumpkin and Valle Oscuro cheese croquettes. 10 pieces <i>Croquettes de potiron et fromage Valle Oscuro. 10 unités</i>	
	  	
VEG	Gyozas de verduritas con sweet chilli de sidra. 10 unidades	15 €
	Vegetable gyozas with cider sweet chili sauce. 10 pieces <i>Gyozas de légumes, sauce chili douce au cidre. 10 unités</i>	
	   	
	Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua	16 €
	Chicken fingers with chipotle sauce and old-fashioned mustard <i>Fingers de poulet avec sauce chipotle et moutarde à l'ancienne</i>	
	   	
VEG	Pastel de verduras gratinado al Cabrales	15 €
	Vegetable gratin cake with Cabrales cheese <i>Gratin de légumes au fromage de Cabrales</i>	
	   	

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

LOS CLÁSICOS... / THE CLASSICS... / LES CLASSIQUES...

	Calamares fritos de potera y alioli cítrico	22 €
	Hand-caught fried squid with citrus aioli <i>Calmars frits à la potera avec aioli citronné</i>	
	  	
	Sepia a la brasa con aceite de ajo-perejil	19 €
	Grilled cuttlefish with garlic and parsley oil <i>Seiche grillée à l'huile d'ail et de persil</i>	
	   	
	Cebollas rellenas de cordero Xaldu	16 €
	Onions stuffed with Xaldu lamb <i>Oignons farcis à l'agneau Xaldu</i>	
		
	Potarros guisados al estilo de Cimadevilla	19 €
	Stewed baby cuttlefish in the Cimadevilla style <i>Potarros mijotés à la façon de Cimadevilla</i>	
		
	Patatas bravas estilo Palacio de Luces	14 €
	Palacio de Luces-style spicy potatoes <i>Pommes de terre bravas façon Palacio de Luces</i>	
	   	
	Croquetas de jamón ibérico. 10 unidades	15 €
	Iberian ham croquettes. 10 pieces <i>Croquettes au jambon ibérique. 10 unités</i>	
	  	

ALGO CON PAN... / SOMETHING WITH BREAD... / QUELQUE CHOSE AVEC DU PAIN...

24 H.	Sandwich La Palmera (Paletilla ibérica, queso ahumado y trufa)*	15 €
	La Palmera sandwich (Iberian shoulder ham, smoked cheese, and truffle)* <i>Sandwich La Palmera (épaule ibérique, fromage fumé et truffe)*</i>	
		
VEG	Sandwich vegetal (lechuga, tomate, trigueros, aguacate y huevo cocido) con mahonesa de soja y chips de verduras	16 €
	Vegetable sandwich (lettuce, tomato, wild asparagus, avocado, and boiled egg) with soy mayonnaise and vegetable chips <i>Sandwich végétal (laitue, tomate, asperges sauvages, avocat et œuf dur) avec mayonnaise de soja et chips de légumes</i>	
		
	Pan chino relleno de carne gobernada al kimchi. 3 unidades	14 €
	Chinese steamed buns filled with braised kimchi beef. 3 pieces <i>Brioche chinoises farcies à la viande braisée au kimchi. 3 unités</i>	
		
	Cheese burger de ternera asturiana IGP. Pan brioche, 220gr carne de vaca asturiana IGP, queso Ahumado de Pría, bacon y cebolla crujiente*	23 €
	Asturian beef IGP cheeseburger. Brioche bun, 220g Asturian beef IGP, smoked Pría cheese, bacon, and crispy onions* <i>Cheesburger de bœuf asturien IGP. Pain brioché, 220 g de viande de bœuf asturien IGP, fromage fumé de Pría, bacon et oignons croustillants*</i>	
		
	Brioche de pastrami ahumado, salsa de mostaza dulce, tomate seco italiano y rúcula	23 €
	Smoked pastrami brioche, sweet mustard sauce, Italian sun-dried tomatoes, and arugula <i>Brioche au pastrami fumé, sauce moutarde douce, tomates séchées italiennes et roquette</i>	
		
	Hotdog de longaniza de Avilés (pan brioche, longaniza de Avilés, cebolla frita, chucrut ahumado y chilli sauce)*	18 €
	Avilés longaniza hotdog (brioche bun, Avilés longaniza sausage, fried onions, smoked sauerkraut, and chili sauce)* <i>Hotdog à la longaniza d'Avilés (pain brioché, saucisse longaniza d'Avilés, oignons frits, choucroute fumée et sauce chili)*</i>	
		

*Acompañado de patatas fritas / Served with French fries / Accompagnés de frites

...Y PARA TERMINAR... / ...AND TO FINISH... / ...ET POUR FINIR...

24 H.	Ensalada de fruta natural de temporada	8 €
VEG	Seasonal fresh fruit salad <i>Salade de fruits frais de saison</i>	
24 H.	Yogurt natural ecológico Los Caserinos	5 €
VEG	Los Caserinos organic natural yogurt <i>Yaourt naturel biologique Los Caserinos</i> 	
VEG	Cookie de brownie con barquillo crujiente y helado de pistacho	9 €
	Brownie cookie with crispy wafer and pistachio ice cream <i>Cookie brownie avec croustillant de gaufrette et glace pistache</i>    	
VEG	Tarta tropical de mousse de queso, coco y vainilla	8 €
	Tropical cake with cheese mousse, coconut, and vanilla <i>Tarte tropicale à la mousse de fromage, noix de coco et vanille</i>   	
VEG	Arroz con leche Asturiano	8 €
	Asturian rice pudding <i>Riz au lait asturien</i> 	
VEG	Helado de nuestro obrador	6 €
	Ice cream from our kitchen <i>Glace maison</i>   	

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.

*Veuillez 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*



Vegetariano • Vegetarian • *Végétarien*



Opción sin gluten • Gluten free option • *Option sans gluten*

