

MENÚS DE NAVIDAD



PALACIO
LUCES

NOCHEBUENA



Cappuccino de boletus y jamón ibérico

Bombón de queso azul y espinacas

Croqueta de cecina



Sopa de marisco y pescados de roca



Rodaballo con crema de trigueros y berberechos



Royal de pitu caleya con ciruelas y avellanas



Tarta de mousseline de turrón y helado de piña asada



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Valdeorras Neno de Viña Somoza 2024

V.T. Cádiz Luis Pérez Garum 2022

D.O. Penedés At Roca Brut Nature Reserva 2023

Agua mineral, café e infusiones

92€

Por persona. IVA incluido.

NAVIDAD



Gominola de mar

Tartar de remolacha y sardina ahumada

Crema de marisco



Carpaccio de pulpo con crema de patata revolcona y microbrotes



Rubiel con jugo tostado de sus espigas y patata cítrica



Roastbeef de ternera asturiana con parmentier y demi-glace



Torrija de roscón caramelizada, crujiente de
naranja y azahar y helado de nata



Surtido de mantecados y turrones de nuestro obrador



BODEGA

D.O. Ribeiro Valdesouto 2024

D.O. Ribera del Duero Damana 5 2023

D.O. Penedés At Roca Brut Nature Reserva 2023

Agua mineral, café e infusiones

87€

Por persona. IVA incluido.

NOCHEVIEJA



Tartar de langostinos crujiente
Consomé de pitu y trufa melanosporum
Arroz crujiente de quesos asturianos
Ortiguillas de mar con holandesa de oricios



Coulant de setas sobre sopa de foie y caviar ahumado



Lubina con mantequilla de maracuyá, algas y esponja de mar



Civet de ciervo con verduritas al curry rojo y pan de menta



Mojito de yuzu y lima

Chocolate 70%, tierra de fresa efervescente y helado de fresas con nata

Surtido de mantecados y turrónes de nuestro obrador



Uvas de la suerte
Baile y barra libre de primeras marcas hasta las 3:00h con cotillón



BODEGA

D.O. Rías Baixas La Mar 2021
D.O. Ribera del Duero Pago de Carraovejas 2022
A.O.C. Champagne Bollinger Special Cuvée

Agua mineral, café e infusiones

247€

Por persona. IVA incluido.