



PALACIO LUCES

CARTA DE DESAYUNOS
BREAKFAST MENU
CARTE DU PETIT-DÉJEUNER



Agua mineral Fuensanta

Fuensanta mineral water | *Eau minérale Fuensanta*

Zumo de naranja natural

Freshly-squeezed orange juice | Jus d'orange frais pressé

Café Nespresso

Nespresso Coffee | *Café Nespresso*

Tés e infusiones ecológicas

Organic teas and infusions | *Thés et infusions bio*

Bol de frutas de temporada

Seasonal fruit bowl | *Bol de fruits de saison*

Croissant y Bollería de nuestro Obrador -   

Homemade croissants and pastries | *Croissants et pains artisanaux*

Panes artesanos de masa madre -   

Homemade sourdough breads | *Pain artisanal au levain*

Mermeladas ecológicas y mantequilla bio -  

Organic jams and bio butter | *Confitures et beurre bio*

Miel ecológica

Organic honey | *Miel bio*

AOVE arbequina y Piqual "Finca las Manillas"

Finca las Manillas Extra Virgin Olive Oil made with Arbequina and Piqual olives |

Huile d'olive extra vierge et olives Finca Las Manillas

Tomate natural triturado con sal en escamas y pimienta

Pureed tomato with flaky salt and pepper | *Tomate naturelle concassée, flocons de sel et poivre*

Yogur ecológico - 

Organic yogurt | *Yaourt bio*



CEREALES

CEREALS

CÉRÉALES

Cereales variados: Copos de trigo, de chocolate o muesli -  

Assorted cereals: Wheat flakes, chocolate flakes or muesli

Assortiments de céréales: flocons de blé, flocons de chocolat ou muesli

TOSTAS Y SANDWICHES

TOASTS AND SANDWICHES

TOASTS ET SANDWICHES

Tosta de salmón marinado artesanal con aguacate en pan brioche -    

Homemade marinated salmon with avocado on brioche bread toast

Tartine briochée de saumon mariné artisanal et avocat

Sándwich mixto (jamón y queso) -  

Ham and cheese sandwich

Sandwich jambon et fromage

Tosta de queso Cuevas de Llonín con anchoas "La Llastrina" en pan brioche -    

Cuevas de Llonín cheese with La Llastrina anchovies on brioche bread toast

Tartine briochée de fromage Cuevas de Llonín avec anchois « La Llastrina »



PLATILLOS DE QUESOS Y EMBUTIDOS
CHEESE AND COLD MEAT DISHES
ASSIETTES DE FROMAGE ET CHARCUTERIES

Quesos asturianos - 🇪🇸🇬🇧

Asturian Cheeses

Fromages asturiens

Queso fresco con membrillo - 🇪🇸

Fresh cheese with quince jelly

Fromage frais accompagné de pâte de coing

Pavo o jamón cocido en lonchas - 🇪🇸

Sliced turkey or ham

Tranches de dinde ou de jambon d'York

Lomo ibérico - 🇪🇸

Iberian pork loin

Longe ibérique

Jamón Ibérico

Iberian ham

Jambon ibérique



HUEVOS ECOLÓGICOS ASTURIANOS, SALCHICHAS, TOCINO Y BEANS

PITA PINTA FREE-RANGE EGGS, SAUSAGES, BACON AND BAKED BEANS
*ŒUFS DE POULES PITA PINTA ÉLEVÉES EN PLEIN AIR,
SAUCISSES, BACON ET HARICOTS*

Huevos benedictine en Pan Brioche.

A elegir: bacon, jamón cocido, a la Florentina (Con salmón) o espinacas -    

Eggs benedict on brioche bread. To choose: bacon, ham, salmon or spinach

Œufs Bénédicte en pain brioché. Au choix : bacon, jambon cuit, à la Florentine (avec saumon) ou épinards

Huevos fritos, revueltos, escalfados o pasados por agua (3 o 6 minutos) -  

Fried, scrambled, poached or soft-boiled eggs (3 or 6 minutes)

Oeufs au plat, brouillés, pochés, ou mollets (3 ou 6 minutes)

Tortilla o revuelto con jamón cocido, ibérico, queso o champiñones -  

Omelette or scrambled eggs with ham, Iberian ham, cheese or mushrooms

Omelette ou œufs brouillés avec du jambon, du jambon ibérique, du fromage ou des champignons

Bacon y/o salchichas -  

Bacon and/or sausages

Bacon et/ou saucisses

Frijoles cocidos -  

Baked beans

Haricots cuits



HUEVOS ECOLÓGICOS ASTURIANOS, SALCHICHAS, TOCINO Y BEANS

PITA PINTA FREE-RANGE EGGS, SAUSAGES, BACON AND BAKED BEANS

*Œufs de poules pita pinta élevées en plein air,
saucisses, bacon et haricots*

Huevos fritos con trufa de verano (en temporada) -    

Fried eggs with summer truffle (seasonal)

Œufs au plat avec truffe d'été (selon saison)

Huevos fritos con caviar de esturión* (10 gr) -  

Fried eggs with caviar*(10gr)

Œufs au plat avec caviar d'esturgeon (10gr)*

Huevos escalfados con ajoarriero y bacalao -  

Poached eggs with garlic sauce and cod fish

Œufs pochés avec ajoarriero et morue

* Suplemento de 25€

*€25 supplement

*Supplément de 25€



Revuelto de claras de huevo - 🥚

Scrambled egg white

Blancs d'œufs brouillés

Surtido de frutos secos (avellanas, nueces, almendras) - 🌰 🌳 🌱

Assorted nuts (hazelnuts, walnuts, almonds)

Assortiments de noix (noisettes, noix, amandes)

Frutas deshidratadas (albaricoque, aloe vera, arándanos, melón, pasas y uvas) - 🍇

Dried fruits (apricot, aloe vera, blueberries, melon, pineapple, sultanas and grapes)

Fruits secs (abricot, aloe vera, myrtille, melon, raisins secs et raisins)

Selección de super alimentos y semillas (avena, espirulina, chía, lino y bayas de goji)

Selection of superfoods and seeds (oats, spirulina, chia seeds, flax seeds and goji berries)

Sélection de super aliments et graines (avoine, spiruline, chia, lin et baies de goji)

Smoothie Natural

Natural smoothie

Smoothie naturelle

Bebidas y leches vegetales (Soja, almendras y avena) - 🌱 🌰 🌾

Dairy-free milks (soy, oat and almond)

Boissons et laits végétaux (Soja, amandes et avoine)



Agua mineral

Mineral water

Eau minérale

Zumo de naranja natural

Freshly-squeezed orange juice

Jus d'orange frais pressé

Bol de fruta natural - 

Fresh fruit bowl

Bol de fruit frais

Leche y cacao en polvo - 

Milk and cocoa powder

Lait et cacao en poudre

Pan, gran cookie casera y bollería de chocolate -   

Bread, large homemade cookie and chocolate pastries

Pain, grand cookie fait maison et viennoiseries au chocolat

Mermelada de fresa y mantequilla bio -  

Strawberry jam and bio butter

Confiture de fraises et beurre bio



SUGERENCIAS A LA CARTA

SUGGESTIONS À LA CARTE

SUGGESTIONS À LA CARTE

Cereales variados: Copos de trigo o de chocolate -    

Assorted cereals: Wheat flakes or chocolate flakes

Assortiments de céréales: flocons de blé ou flocons de chocolat

Yogur artesano Santolaya natural o con frutas del bosque - 

Artisan Santolaya yogurt: plain or with wild berries

Yaourt Santolaya artisanal: nature ou aux baies

Huevos fritos - 

Fried eggs

Œufs au plat

Salchichas - 

Sausages

Saucisses

Tortitas -           

Pancakes

Pancakes



Si lo desea, podemos servir el desayuno en su habitación, con cargo extra de 6€.

If you wish, we can serve breakfast in your room, with an extra charge of €6.

Si vous le souhaitez, nous pouvons vous servir le petit-déjeuner en chambre, moyennant un supplément de 6 €.

 **Gluten** I Gluten I *Gluten*

 **Huevos** I Eggs I *Oeuf*

 **Frutos con cáscara** I Tree Nuts I *Fruits à coques*

 **Pescado** I Fish I *Poisson*

 **Lácteos** I Dairy I *Lait*

 **Moluscos** I Mollusks I *Mollusques*

 **Apio** I Celery I *Céleri*

 **Crustáceos** I Crustaceans I *Crustacés*

 **Sulfitos** I Sulfites I *Sulfites*

 **Cacahuetes** I Peanuts I *Arachides*

 **Soja** I Soy I *Soja*

 **Mostaza** I Mustard I *Moutarde*

 **Sésamo** I Sesame I *Sésame*

 **Altramuces** I Lupins I *Lupins*

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles, pregunte por los platos que contienen alérgenos.

Please inform us of any intolerance and for more details, ask about the dishes that contain allergens.

Veillez 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.





PALACIO
LUCES

