

ROOM SERVICE



PALACIO
LUCÉS



RELAIS &
CHATEAUX

ROOM SERVICE



Para realizar su pedido, por favor marque la extensión 9

Kindly dial number 9 to place your order

Pour faire votre commande, merci de composer le 9

Pedido mínimo 6€

Minimum order €6

Montant minimum de commande 6€

Servicio Room Service carta completa en horario ininterrumpido

de 13:30 a 23:00 horas y servicio 24 horas en platos especiales indicados en carta

Full Room Service menu uninterrupted from 1:30 p.m. to 11:00 p.m.

and 24-hour service in special dishes indicated on the menu

Menu complet Room Service ininterrompu de 13h30 à 23h00

et service 24h/24 dans les plats spéciaux indiqués sur la carte

Servicio de descorche 6€

Corkage service €6 / *Droit de bouchon 6€*

Suplemento Room Service 6€/persona solo en habitaciones categoría Deluxe

Room Service supplement €6/person only in Deluxe category rooms

Supplément Room Service 6€/personne uniquement dans les chambres de catégorie Deluxe

ALGO LIGERO

Something light / *Tout en légèreté*

- 24** Ensalada La Palmera **15€**
(Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas)
La Palmera Salad (mixed leaves, tomato, onion, tuna, asparagus, boiled egg and olives)
Salade La Palmera (Laitue mixte, tomate, oignon, thon, asperge, œuf dur et olives)

- Ensalada de salmón marinado en casa, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros **20€**
Homemade marinated salmon salad, avocado, fresh cheese and wild asparagus
Salade de saumon mariné maison, avocat, fromage frais et asperges sauvages

- Endivias con anchoas « El Astilleru de Hazas » y cremoso de queso tres leches de Pría **20€**
Chicories with « El Astilleru de Hazas » anchovies and Pría three-milk cream cheese
Endives aux anchois « El Astilleru de Hazas » et crèmeux de fromage trois laits Pría

- Ensalada de pollo con manzana, croutons y aliño de mostaza **18€**
Chicken salad with apple, croutons and mustard vinaigrette dressing
Salade poulet et pommes, croûtons et vinaigrette à la moutarde

- Ensalada de tronco de bonito del Cantábrico confitado, pimientos a la brasa y piparras **20€**
Confit Cantabrian bonito trunk salad served with grilled peppers and chili peppers
Salade de bonite confite de la mer Cantabrique, poivrons grillés et piments

- Ensalada de tomate ecológico con mozzarella bocconcini y albahaca **20€**
Organic tomato salad with bocconcino mozzarella and basil
Salade de tomates bio, mozzarella bococcino et basilic

- Ensaladilla de centollo y langostinos **21€**
Spider crab and prawn salad / *Salade d'araignées de mer et crevettes*

- Escalivada de verduras con rúcula, bacalao, aceitunas y alcaparras **20€**
Vegetable escalivada (traditional Catalan dish) with arugula, cod, olives and capers
Escalivada de légumes, roquette, morue, olives et câpres

- Gazpacho con crudités de verduras y croutons **15€**
Gazpacho served with vegetable crudités and croutons /
Gaspacho servi avec crudités, légumes et croûtons

- Crema de verduras del día **15€**
Daily vegetable soup / *Velouté de légumes du jour*

PARA COMPARTIR

To share / À partager

- 24** Jamón Ibérico (100 gr) con pan de hogaza y tomate rallado **39€**
Iberian ham (100 gr) with artisanal bread and grated tomato
Jambon ibérique (100 gr) avec pain de mie et tomate concassée

- 24** Tabla de quesos asturianos selección La Palmera. **20€**
Variable en función de la temporalidad de los quesos
La Palmera Asturian cheese selection board. Varies according to season
Ardoise de fromages asturiens sélection La Palmera. Variable selon la saison des fromages
 
- Croquetas homemade de jamón ibérico (10 uds) **15€**
Homemade Iberian ham croquettes (10 pieces)
Croquettes de jambon ibérique maison (10 unités)
  
- Calamares fritos de potera y alioli cítrico **23€**
Potera fried squid and citric garlic egg sauce / *Calamars frits et aioli aux agrumes*
  
- Gyozas de ibérico y langostino con sweet chilli de sidra. (6 uds) **18€**
Iberian meat and king prawn gyozas with sweet chilli garlic egg sauce (6 pieces)
Gyozas ibériques et crevettes au cidre façon sweet chili (6 unités)
    
- Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua **18€**
Chicken fingers with chipotle and aged mustard sauce
Fingers de poulet sauce chipotle et moutarde à l'ancienne
   
- Guacamole casero con totopos y gamba cristal frita **20€**
Homemade guacamole with tortilla chips and fried crystal prawn
Guacamole maison, croustilles de tortilla et crevettes cristal frites
  
- Pulpo con langostinos y trigueros **24€**
Octopus with king prawns and wild asparagus / *Poulpe aux crevettes et asperges*
 
- Huevos Ecológicos rotos con foie y trufa **20€**
Organic Spanish “broken” eggs with foie and truffle / *Ceufs rompus bio au foie et à la truffe*
 
- Bonito del Cantábrico al ajillo con cebolla confitada, pimientos asados y patata panadera **24€**
Cantabrian tuna with garlic, onion confit, roasted peppers and baked potato
Bonite de la mer Cantabrique à l'ail et aux oignons confits, accompagné de poivrons rôtis et pomme de terre au four
 

PARA COMPARTIR

To share / À partager

- Tallarines de pasta di nero fresca con langostinos mejillones y salsa puttanesca* **24€**
Fresh pasta di nero tagliatelle with king prawns, mussels and puttanesca sauce
Tagliatelles de pâtes fraîches di nero, gambas, moules et sauce puttanesca

- Lasaña de pasta fresca de verduras con bechamel de albahaca* **24€**
Fresh pasta vegetable lasagne with basil bechamel
Lasagne de pâtes aux légumes frais et à la sauce béchamel au basilic

- Flautas de pollo crujientes con salsa agria y queso **18€**
Crispy chicken flautas with sour sauce and cheese /
Flautas de poulet croustillant, crème sure et fromage

- Zamburiñas a la brasa con aceite de lima-limón **28€**
Grilled scallops with lemon-lime oil / *Pétoncles grillés à l'huile citron*

- Fritos de merluza del Cantábrico con salsa tártara **28€**
Fried Cantabrian hake with tartar sauce / *Merlu frit de la mer Cantabrique et sa sauce tartare*

- Nuestros tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida **21€**
Our cochinita pibil tacos and pickled onion / *Nos tacos cochinita pibil et oignons marinés*

- Burrito de cordero "Xaldu" Garam Masala con salsa de yogurt y menta **20€**
Garam Masala "Xaldu" lamb burrito with yogurt and mint sauce
Burrito d'agneau "Xaldu" Garam Masala, yaourt et sauce à la menthe

- Tacos de solomillo salteados con patatas y pimientos **29€**
Sautéed sirloin tacos with potatoes and peppers /
Tacos de filets de boeuf sautés avec pommes de terre et poivrons

- Secreto ibérico a la brasa de encina con salsa chimichurri de nuestro huerto **24€**
Oak-grilled Iberian pork with chimichurri sauce from our garden
Porc ibérique grillé au feu de chêne, sauce chimichurri de notre jardin


* **Todas nuestras pastas son de elaboración casera**

All of our pastas are homemade

Toutes nos pâtes fraîches sont faites maison

ALGO CON PAN

Something with bread / *Avec du pain*

- 24** Sandwich mixto (jamón y queso) **10€**
Cheese and ham sandwich / *Sandwich mixte jambon fromage*

- Sandwich vegetal (lechuga, tomate, trigueros, aguacate y huevo cocido) **18€**
con mahonesa de soja y chips de verduras
Veggie sandwich vegetal (lettuce, tomato, wild asparagus, avocado and hardboiled egg)
with soya mayonnaise and vegetable chips
Sandwich aux légumes (salade, tomate, asperge, avocat et œuf dur)
avec mayonnaise de soja et chips de légumes

- Sandwich de pollo (pollo, rúcula, queso, tomate, huevo) **18€**
Chicken sandwich (chicken, arugula, cheese, tomato and egg)
Sandwich au poulet (poulet, roquette, fromage, tomate, œuf)

- Tramezzini de salmón ahumado y salsa tartara con chips de verduras **18€**
Homemade salmon tramezzini sandwich with tartar sauce and vegetable chips
Tramezzini de saumon mariné maison, sauce tartare et chips de légumes

- Brioche de centollo, piña y lechuga asturiana con chips de verduras **24€**
Spider crab brioche, pineapple and Asturian lettuce with vegetable chips
Brioche d'araignée de mer, ananas, laitue des Asturies, chips de légumes

- Cheese burger de vaca madurada La Palmera **24€**
(pan cristal, 220gr carne de Angus, queso ahumado de Pría, bacon y cebolla caramelizada)
La Palmera mature beef cheese burger
(crystal bread, 220gr Angus meat, smoked Pría cheese, bacon and caramelised onion)
Burger au fromage de vache affiné La Palmera
(pain cristal, 220gr de viande Angus, fromage fumé de Pría, bacon et oignon caramélisé)

- Hamburguesa picantona de pollo y aguacate (pan brioche, carne de pechuga de pollo 100%, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños) **19€**
Spicy chicken and avocado burger
(brioche Burger buns, 100% chicken breast, avocado, pickled onion and jalapeños)
Burger de poulet épicé et avocat
(pain à burger brioché, 100% poitrine de poulet, avocat, oignon mariné et jalapeños)


*Todos nuestros sandwiches y hamburguesas van acompañadas de patatas fritas / All of our sandwiches and burgers come with french fries / *Tous nos sandwiches et hamburgers sont servis avec des frites*

Y PARA TERMINAR

For a perfect ending / *Et pour terminer*

-  Ensalada de frutas de temporada **7€**
Seasonal fruit salad / *Salade de fruits de saison*
-  Yogurt artesanal Santolaya **4€**
Artisan Santaolaya yogurt / *Yaourt artisanal Santolaya*

- Arroz con leche casero al estilo tradicional **9€**
Traditional homemade rice pudding / *Riz au lait maison traditionnel*
 
- Brownie de chocolate fondant y su cremoso de chocolate con leche,
helado de vainilla y teja de cacao **7€**
Chocolate fondant brownie with milk chocolate cream, vanilla ice-cream and cocoa petit four pastry
Brownie fondant au chocolat, crémeux chocolat au lait, glace vanille et tuile cacao
   
- Tarta cremosa de queso Afuega'l Pitu, cremoso de fresa y frambuesa liofilizada **9€**
Creamy Afuega'l Pitu cheesecake, strawberry cream and freeze-dried raspberry
Tarte au fromage Afuega'l Pitu, crémeux de fraise et framboises
 
- Helados artesanos **7€**
Artisan ice cream / *Glace artisanale*
   

BEBIDAS / DRINKS / BOISSONS

BEBIDAS

Drinks / *Boissons*

AGUA MINERAL | MINERAL WATER | *EAU MINÉRALE*

Fuentsanta con o sin gas 1/2L

Fuentsanta with or without gas 1/2l

Fuentsanta plate ou gazeuse

4€

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | *VINS BLANCS*

POR COPA / By the glass / *Au verre*

Verdejo blanco D.O. Rueda

Pazo Das Bruxas D.O. Rias Baixas

4€

5€

VINOS TINTOS | RED WINES | *VINS ROUGES*

POR COPA / By the glass / *Au verre*

Crianza D.O. Rioja

D.O. Ribera del Duero

4€

5€

CAVA | CAVA | *CAVA*

BOTELLA / Bottle / *Bouteille*

AT ROCA RESERVA

26€

BEBIDAS

Drinks / Boissons

CERVEZAS | BEERS | BIÈRES

Alhambra	5€
Mahou	5€
Estrella Galicia	5€
1906	5€
San Miguel sin Gluten	
Gluten free	
<i>Sans gluten</i>	5€
Estrella Galicia sin alcohol	
Alcohol free	
<i>Sans alcool</i>	5€
Estrella Galicia sin gluten	
Gluten free	
<i>Sans gluten</i>	5€

ZUMOS Y REFRESCOS | JUICES AND SOFT DRINKS | *JUS ET RAFRAÎCHISSEMENTS*

Coca-Cola, tónica, naranja, limón	5€
Coca-Cola, tonic, orange, lemon	
<i>Coca-Cola, tonique, orange, citron</i>	
Zumos de frutas (manzana, melocotón, piña)	5€
Fruit juice (apple, peach, pineapple)	
<i>Jus de fruits (pomme, pêche, ananas)</i>	
Zumo de tomate	5€
Tomato juice	
<i>Jus de tomate</i>	
Zumo de naranja natural	5€
Freshly-squeezed orange juice	
<i>Jus d'orange pressé</i>	
Mosto	5€
Grape juice	
<i>Jus de raisin</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.

*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.*

-  **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*

 **24 horas** I 24 hours I 24 heures



PALACIO
LUCES