

CENA DE  
NOCHEBUENA



PALACIO  
VILLAPANÉS

# CENA DE NOCHEBUENA

Copa de bienvenida



Turrón Mudéjar de foie con manzana asada,  
mango y perla de aceite de oliva



Jamón ibérico

Gambas blancas de Huelva



Besugo con salsa Beurre Blanc, pimienta rosa  
y yemas de espárrago blanco

Solomillo de ternera con salsa Périgueux,  
patatas al tomillo y trompetas de la muerte



Parfait de chocolate, fruta de la pasión  
y bizcocho de pistacho Golden Hill

Café con mignardises



## BODEGA

Cava Juvé & Camps Reserva de la familia Brut Nature  
Vino blanco La Vid del Vivo, D.O Bierzo  
Vino tinto Pago de Capellanes, D.O Ribera del Duero  
Vino dulce Delicado - Ximénez Spinola

165€

Por persona. IVA incluido.

# COMIDA DE NAVIDAD



PALACIO  
VILLAPANÉS

# COMIDA DE NAVIDAD (1)

## A COMPARTIR

Surtido de chacinas  
Croquetas de cola de toro  
Selección de quesos andaluces



## ENTRANTE INDIVIDUAL

Huevo crunch



## PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con cremoso de patata violeta y setas de temporada  
o  
Bacalao asado con pil-pil y bizcocho de aceituna Kalamata



## POSTRE

Tatín de manzana con helado de vainilla  
Surtido de dulces navideños



## BODEGA

Vino blanco La Carmina D.O Rías Baixas  
Vino tinto Gómez Cruzado D.O Rioja

Agua, refrescos, cerveza, café y té

65€

Por persona. IVA incluido.

# COMIDA DE NAVIDAD (2)

## A COMPARTIR

Jamón Ibérico de la sierra de Huelva

Croquetas de cola de toro

Selección de quesos andaluces



## ENTRANTE INDIVIDUAL

Ensalada de perdiz escabechada



## PRINCIPAL A ELEGIR

Carrillera de ternera glaseada, con zanahorias baby y setas de temporada

o

Lubina salvaje con salsa de azafrán, almejas y cebollitas glaseadas



## POSTRE

Parfait de chocolate con moras

Surtido de dulces navideños



## BODEGA

Vino blanco La Carmina D.O Rías Baixas

Vino tinto Gómez Cruzado D.O Rioja

Agua, refrescos, cerveza, café y té

75€

Por persona. IVA incluido.

CENA DE  
NOCHEVIEJA



PALACIO  
VILLAPANÉS

# CENA DE NOCHEVIEJA

Copa de bienvenida



Ostra con caviar y mantequilla tostada Bordier  
Bogavante con salsa meunière y cremoso de patata violeta



Rodaballo salvaje a la parrilla  
con infusión de apionabo, almejas y vegetales

Solomillo de ternera con salsa Périgueux,  
patatas al tomillo y trompetas de la muerte



Savarín de fresa, hoja de almendra y sablé breton de cacao



Café con mignardises



## BODEGA

Champagne Veuve Clicquot Yellow Label Brut  
Vino blanco La Vid del Vivo, D.O Bierzo  
Vino tinto Pago de Capellanes, D.O Ribera del Duero  
Vino dulce Delicado - Ximénez Spinola, D.O Jerez

235€

Por persona. IVA incluido.

MENÚ NIÑOS  
NAVIDAD



PALACIO  
VILLAPANÉS



# COMIDA DE NAVIDAD

## ENTRANTE

Croquetas de jamón ibérico



## PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera con patatas fritas

o

Merluza asada con tomate concasse

o

Pechuga de pollo a la plancha con verduras salteadas



## POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla



## BEBIDAS

Agua, refrescos y zumos



45€

Por persona. IVA incluido.