

CENA DE  
NOCHEBUENA



PALACIO  
VILLAPANÉS

## CENA DE NOCHEBUENA

Copa de bienvenida



Jamón 100% ibérico D.O Sierra de Huelva

Gambas blancas de Huelva



Crema templada de centollo  
con tartar de langostinos y caviar de Riofrío



Lubina salvaje a la parrilla  
con salsa de espárragos blancos y verduras baby



Sorbete de mandarina y vodka



Taco de cochinitillo lechal  
con tatin de calabaza, cremoso de foie gras y ajo



Parfait de chocolate blanco,  
mousse de pistacho y bizcocho de ruibarbo

Café con mignardises



### **BODEGA**

Tantum Ergo Brut Nature D.O Cava

Vino blanco Finca Calvestra D.O V.P El Terrazo

Vino tinto Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero

Vino dulce Delicado – Ximénez Spínola D.O Jerez

CENA DE  
NOCHEVIEJA



PALACIO  
VILLAPANÉS

## CENA DE NOCHEVIEJA

Copa de bienvenida



Ostra al natural con mantequilla cítrica  
Croqueta cremosa de camarón y alga wakame  
Raviolis de cola de toro y cacao



Bogavante con salsa holandesa y caviar de Riofrío



Rodaballo salvaje con salsa de vino de Jerez y verduras baby



Sorbete de melón, menta y ron



Paletilla de cordero lechal glaseada  
con cremoso de castañas y trompetas de la muerte



Sablé bretón, mousse de chocolate salado,  
bizcocho de café y ganache de mango

Café con mignardises



### **BODEGA**

André Clouet Chalky D.O Champagne  
Vino blanco Finca Calvestra D.O V.P El Terrazo  
Vino tinto Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero  
Vino dulce Delicado – Ximénez Spínola D.O Jerez

CHRISTMAS EVE  
DINNER



PALACIO  
VILLAPANÉS

## CHRISTMAS EVE DINNER

Welcome drink



100% Iberian Ham D.O Sierra de Huelva

White Prawns from Huelva



King crab warm cream  
with king prawn tartare and Riofrio caviar



Grilled wild sea bass  
with white asparagus sauce and baby vegetables



Mandarin and vodka sorbet



Suckling pig taco with pumpkin tatin,  
foie gras and garlic cream



White chocolate parfait,  
pistachio mousse, and rhubarb sponge cake

Coffee with mignardises



### WINE CELLAR

Brut Nature D.O Cava Tantum Ergo

White Wine Finca Calvestra D.O V.P El Terrazo

Red Wine Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero

Delicate sweet wine – Ximénez Spínola Sweet Wine D.O Jerez

NEW YEAR'S  
EVE DINNER



PALACIO  
VILLAPANÉS

## NEW YEAR'S EVE DINNER

Welcome drink



Natural oyster with citrus butter  
Shrimp and wakame seaweed creamy croquette  
Oxtail and cocoa raviolis



Lobster with Hollandaise sauce and Riofrío caviar



Wild turbot with sherry wine sauce and baby vegetables



Melon, mint, and rum sorbet



Glazed suckling lamb shoulder with chestnut  
cream and death trumpet mushrooms



Breton shortbread, salted chocolate mousse,  
coffee sponge cake, and mango ganache

Coffee and mignardises



### WINE CELLAR

André Clouet Chalky D.O Champagne  
White Wine Finca Calvestra D.O V.P El Terrazo  
Red Wine Pago de Capellanes D.O Ribera del Duero  
Delicate sweet wine – Ximénez Spínola Sweet Wine D.O Jerez



DÎNER  
DE NOËL



PALACIO  
VILLAPANÉS

## DÎNER DE NOËL

Verre de bienvenue



Jambon ibérique 100% A.O.C. Sierra de Huelva  
Crevettes blanches de Huelva



Crème tiède de crabe royal,  
tartare de grande crevette et caviar de Riofrío



Bar sauvage grillé, sauce  
aux asperges blanches et petits légumes



Sorbet à la mandarine et à la vodka



Taco de cochon de lait  
avec tatin de potiron et crémeux de foie gras et d'ail



Parfait au chocolat blanc,  
mousse de pistache et gâteau à la rhubarbe

Café et mignardises



### CAVE

Tantum Ergo Brut Nature A.O.C. Cava  
Vin blanc Finca Calvestra A.O.C. V.P El Terrazo  
Vin rouge Pago de Capellanes A.O.C. Ribera del Duero  
Vin doux délicat – Ximénez Spínola A.O.C. Jerez

RÉVEILLON  
DU NOUVEL AN



PALACIO  
VILLAPANÉS

# RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Verre de bienvenue



Huître naturelle au beurre citronné  
Croquette crémeuse de crevettes et d'algue wakame  
Raviolis de queue de taureau et cacao



Homard avec sauce hollandaise et caviar de Riofrío



Turbot sauvage avec sauce au vin de Xérez et petits légumes



Sorbet au melon, à la menthe et au rhum



Épaule d'agneau de lait glacée, crème de châtaignes  
et trompettes de la mort



Sablé breton, mousse de chocolat salé,  
gâteau au café et ganache à la mangue

Café et mignardises



## CAVE

André Clouet Chalky A.O.C. Champagne  
Vin blanc Finca Calvestra A.O.C. V.P El Terrazo  
Vin rouge Pago de Capellanes A.O.C. Ribera del Duero  
Vin doux délicat – Ximénez Spinola A.O.C. Jerez

# Menú degustación Navidad

*Christmas gastronomic menu*

*Menu gastronomique de Noël*



## APERITIVOS / APPETIZERS / APÉRITIFS

Croqueta cremosa de jamón ibérica, velo de panceta y emulsion de Sriracha

*Iberian ham creamy croquette, pancetta veil and Sriracha emulsion*

*Croquette crémeuse de jambon ibérique, voile de bacon et émulsion Sriracha*

Corazón de alcachofa con cremoso de berenjena y togarashi

*Artichoke heart with creamy eggplant and togarashi*

*Cœur d'artichaut avec crème d'aubergine et togarashi*

## ENTRANTE / STARTER / ENTRÉE

Tataki de atún rojo con salteado de trigo y cremoso de calabaza

*Red tataki with sautéed wheat and creamy pumpkin*

*Tataki de thon rouge avec blé sauté et crème de potiron*

## PRINCIPALES / MAIN COURSES / PLATS PRINCIPAUX

Rodaballo a la parrilla con salsa bilbaina y verduras baby

*Grilled turbot with Bilbao sauce and baby vegetables*

*Turbot grillé avec sauce Bilbao et petits légumes*

Solomillo de ternera con trinxat de patata y jugo de carne

*Beef sirloin steak with potato trinxat and meat juice*

*Entrecôte de bœuf avec trinxat de pommes de terre et jus de bœuf*

## POSTRE / DESSERT

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

*Fine apple tart with vanilla ice cream*

*Tarte fine aux pommes avec glace à la vanille*

Fresas con agua de azahar, espuma de yogur y crumble de cacao

*Strawberries with orange blossom water, yogurt foam and cocoa crumble*

*Fraises à l'eau de fleur d'oranger, mousse de yaourt et crumble au cacao*