



Cepa de NOCHEBUENA







Copa de cava de bienvenida en nuestro Patio Principal, acompañado de chupito de gazpacho de sandía y mini tosta de aguacate con gamba y "mójol"

A COMPARTIR EN MESA...

Jamón ibérico de bellota 100% de la Sierra de Huelva

Selección de quesos "Andaluces"

Gamba blanca de Huelva



Tartar de atún rojo con guacamole licuado y trufa

Crema de carabineros y vieira asada

Rodaballo asado a la bilbaína y espárragos blancos asados

Sorbete de mandarina y vodka

Solomillo de ternera al Oporto, foie y mini verduras

BOCADO DULCE

Lingote de chocolate con pistacho, fruta de la pasión y láminas de almendra

Dulces Navideños

BODEGA

Tantum Ergo Brut Nature D.O Cava Vino blanco Viña Caeira sobre lías D.O Rías Baixas Vino tinto Taberner. Syrah. D.O V.T Cádiz Vino dulce. Delicado de Ximénez Spínola D.O. Jerez

Agua, refrescos y servicio de café incluido



205€

Por persona. IVA incluido. 20.00h





Cepa de NOCHEVIEJA





//ochevieja

Copa de Champagne de bienvenida Acompañada de taco de salmón ahumado con mermelada de tomate y nuestras gildas del Marqués

PARA COMPARTIR EN MESA...

Jamón ibérico de bellota 100% de la Sierra de Huelva



Turrón dorado mudéjar de foie con pan de especias

Crema de langosta con su medallón y caviar de Riofrío

Lubina asada con beurre blanc, pimienta rosa y mini verduras asadas

Sorbete de mandarina al vodka

Paletilla de cordero lechal glaseada con miel de romero y patatas asadas

BOCADO DULCE

Parfait de mango, sabayón de chocolate blanco y bizcocho de té matcha

Dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

André Clouet Chalky D.O. Champagne Vino blanco Viña Caeira sobre lías D.O. Rías Baixas Vino tinto Taberner D.O. V.T. Cádiz Vino dulce Ximénez Spínola Delicado D.O. Jerez

Agua, refrescos y servicio de café incluido



270€

Por persona. IVA incluido. 20.00h



CELEBRA LA NOCHE

más mágica del año







Tosta de sardina con pan cristal y mermelada de tomate

ENTRANTE A COMPARTIR

Salchichón, chorizo, jamón ibérico y quesos de la tierra

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de cerdo ibérico cocinada a baja temperatura y patatas asadas con mantequilla

Corvina a la marinera con almejas

POSTRE

Parfait de chocolate con crumble de cacao y arándanos

BODEGA

Vino blanco Nirio. Verdejo, D.O Rueda Vino tinto Marquéz y Bengoa. Tempranillo, D.O Rioja

> Cerveza, agua y refrescos Servicio de café



59€

Por persona. IVA incluido.





CELEBRA CONNUESTROS Mehúf de grupef







ENTRANTE

Alcachofas salteadas con oloroso y jamón ibérico de bellota

PRINCIPAL

Carrilleras ibéricas acompañado de tatín de patata y setas de temporada

POSTRE

Parfait de chocolate con crumble de cacao y arándanos

BODEGA

Vino blanco Nirio. Verdejo, D.O Rueda Vino tinto Marquéz y Bengoa. Tempranillo, D.O Rioja

> Cerveza, agua y refrescos Servicio de café







menú 2

ENTRANTE

Crema de gambón con vieira asada y caviar de aceite de oliva

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la parrilla con pisto manchego o Secreto ibérico al oloroso acompañados de patatas al romero

POSTRE

Tarta de quesos de la vega de Sevilla con salsa de frutos rojos

BODEGA

Vino blanco Nirio. Verdejo, D.O Rueda Vino tinto Marquéz y Bengoa. Tempranillo, D.O Rioja

> Cerveza, agua y refrescos Servicio de café



59€

Por persona. IVA incluido.





ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico con velo de panceta y emulsión de sriracha

Selección de embutidos andaluces y queso viejo

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje con salsa de espárragos blancos y verduras asadas o Pluma ibérica en adobo con patatas especiadas

POSTRE

Ganache de chocolate blanco y azahar, pistacho y crujiente de almendra

BODEGA

Vino blanco Forlong ecológico. Palomino Fino, IGP Cádiz Vino tinto Barbazul Tintilla, IGP Cádiz

> Cerveza, agua y refrescos Servicio de café



75€

Por persona. IVA incluido.



MENÚS DE

Disfruta de una Navidad única con nuestros menús especiales para grupos. Perfectos para compartir con familia y amigos.

Haz tu reserva y celebra con nosotros.

eventos@palaciovillapanes.com



