



*dîner du*  
RÉVEILLON DE NOËL





# Réveillon de Noël

Coupe de cava de bienvenue dans notre Patio Principal,  
accompagnée d'une verrine de gazpacho à la pastèque  
et d'un mini-toast avocat-crevette et "mójol"

## À PARTAGER...

Jambon ibérique de bellota 100% de la Sierra de Huelva

Sélection de fromages andalous

Crevettes blanches de Huelva



Tartare de thon rouge au guacamole et à la truffe

Crème de carabineros et coquille Saint-Jacques rôtie

Turbot rôti à la Bilbaoise et asperges blanches rôties

Sorbet mandarine et vodka

Filet de bœuf au Porto, foie et mini-légumes

## PAUSE SUCRÉE

Lingot de chocolat aux pistaches,  
fruit de la passion et amandes effilées

Pâtisseries de Noël

## VIN & BOISSONS

Tantum Ergo Brut Nature, D.O Cava  
Vin blanc Viña Caeira sur lies, D.O Rías Baixas  
Vin rouge Taberner, Syrah, D.O V.T Cádiz  
Vin doux Delicado de Ximénez Spínola, D.O Jerez

Eau, boissons sans alcool et café inclus



PALACIO  
VILLAPANÉS

205€

Par personne. TTC.  
20h00





*dîner du*  
RÉVEILLON DU NOUVEL AN



# Réveillon du Nouvel An

Coupe de Champagne de bienvenue accompagnée  
d'un taco de saumon fumé à la confiture de tomates  
et de nos Gildas du Marquis

## À PARTAGER...

Jambon ibérique de bellota 100% de la Sierra de Huelva



Nougat doré mudéjar de foie gras sur pain d'épices

Crème de homard avec son médaillon et caviar de Riofrío

Loup rôti au beurre blanc,  
poivre rose et mini-légumes rôtis

Sorbet mandarine au vodka

Épaule d'agneau de lait glacée au miel de romarin  
et pommes de terre rôties

## PAUSE SUCRÉE

Parfait de mangue, sabayon au chocolat blanc  
et génoise au thé matcha

Pâtisseries de Noël

Raisins de la chance

## VIN & BOISSONS

André Clouet Chalky, D.O. Champagne  
Vin blanc Viña Caeira sur lies, D.O. Rías Baixas  
Vin rouge Taberner, D.O. V.T. Cádiz  
Vin doux Ximénez Spínola Delicado, D.O. Jerez

Eau, boissons sans alcool et café inclus



PALACIO  
VILLAPANÉS

270€

Par personne. TTC.  
20h00



CÉLÉBREZ LA NUIT LA PLUS  
*magique de l'année*



PALACIO  
VILLAPANÉS

# Menú Des Rois Mages

## MISE EN BOUCHE

Tartine de sardine sur pain cristal  
avec confiture de tomates

## ENTRÉE À PARTAGER

Salchichón, chorizo, jambon  
ibérique et fromages locaux

## PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Filet de porc ibérique cuit à basse température  
avec pommes de terre rôties au beurre  
ou  
Courbine à la marinière et palourdes

## DESSERT

Parfait au chocolat avec  
crumble de cacao et myrtilles

## VINS & BOISSONS

Vin blanc Nirio, Verdejo, D.O Rueda  
Vin rouge Marquéz y Bengoa, Tempranillo, D.O Rioja

Bière, eau et boissons sans alcool  
Café

59€

Par personne. TTC.