



dîner du
RÉVEILLON DE NOËL



LOS RINCONES DEL
MARQUÉS



PALACIO
VILLAPANÉS



Reveillon de Noël

Coupe de cava de bienvenue dans notre Patio Principal,
accompagnée d'une verrine de gaspacho 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



dîner du
RÉVEILLON DU NOUVEL AN



Reveillon 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





CÉLÉBREZ LA NUIT LA PLUS
magique de l'année



Menu 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 Marqués y Bengoa, Tempranillo, D.O Rioja

Bière, eau et boissons sans alcool
Café