



PALACIO
VILLAPANÉS

La *magia* de vivir la
Navidad en un *palacio*



NUESTROS
espacios

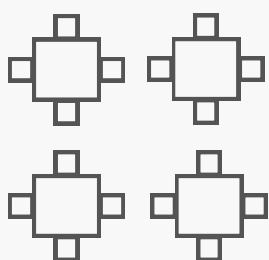


JARDÍN SECRETO

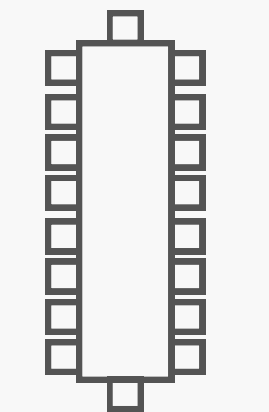
Primera sala



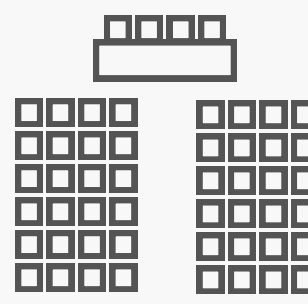
Cóctel
80 pax



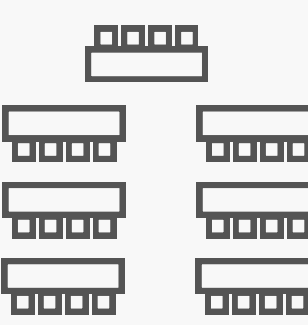
Restaurante
50 pax
Sentados



Imperial
26 pax

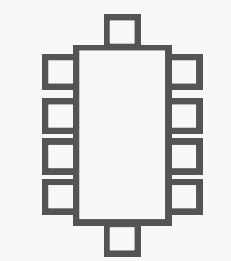


Auditorio
40 pax

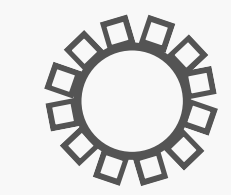


Escuela
15 pax

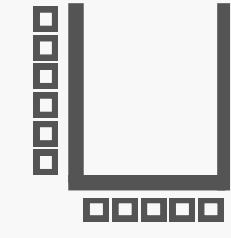
Segunda sala



Imperial
10 pax



Mesa redonda
7 pax



En U
28 pax

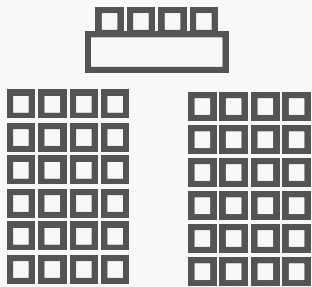




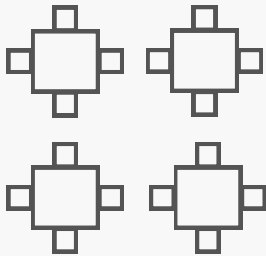
SALA SANTIAGO



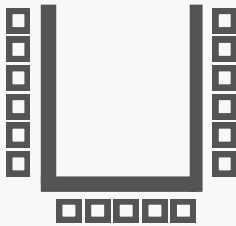
Cóctel
40 pax



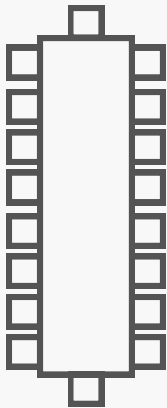
Auditorio
30 pax



Restaurante
22 pax
Mesas separadas



En U
15 pax



Imperial
22 pax

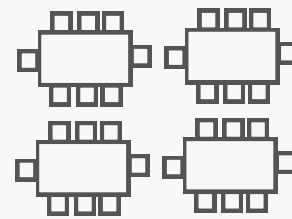


En L
12 pax

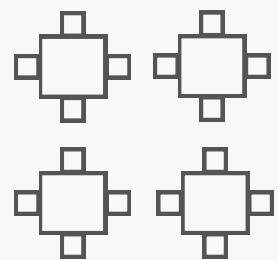
PATIO LOS NARANJOS



Cóctel
120 pax

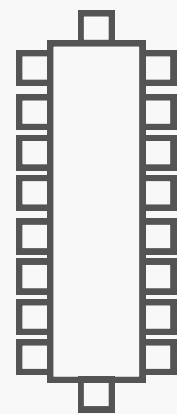


Banquete
75 pax



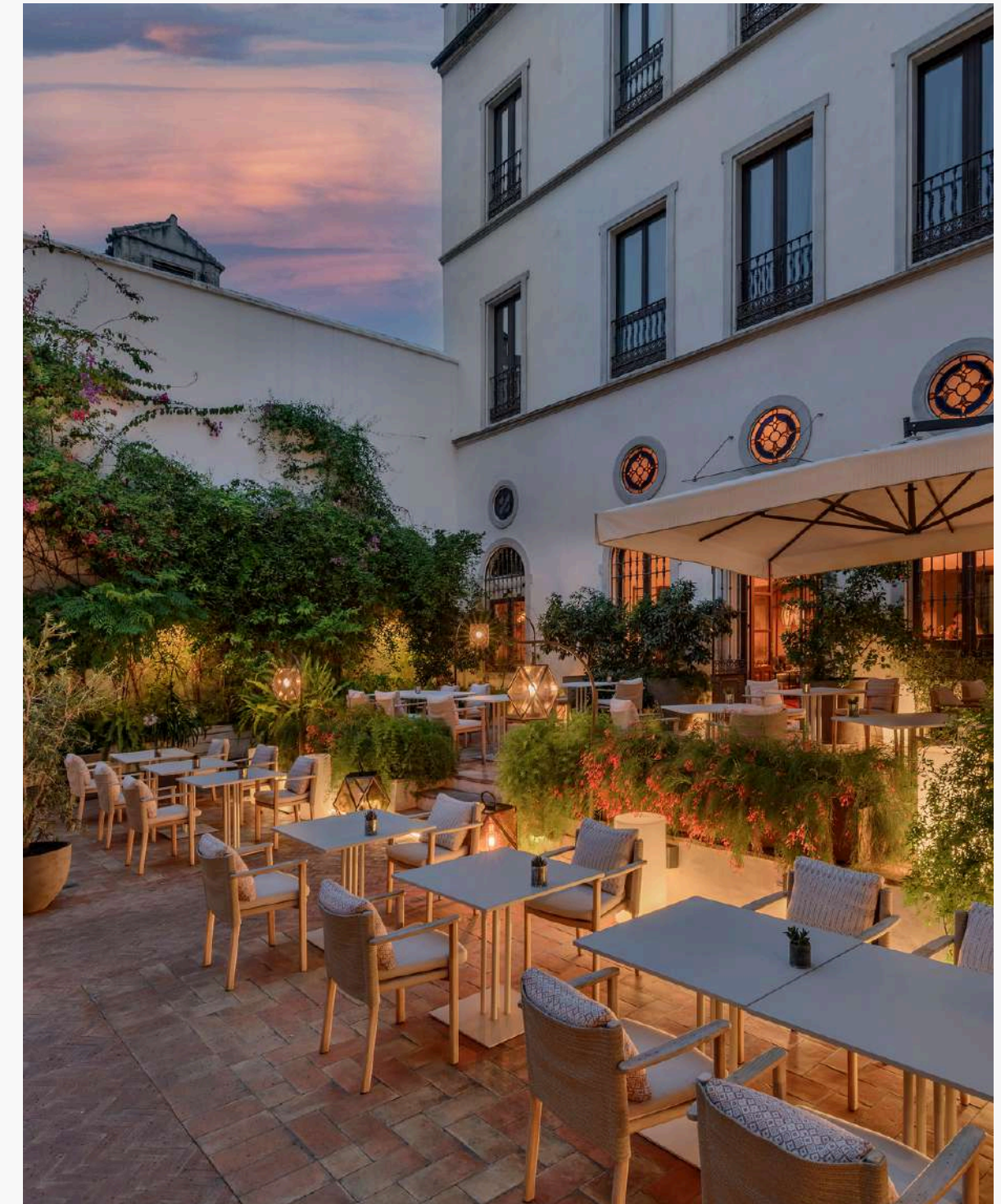
Restaurante
75 pax

Sentados
25 pax arriba y
50 pax abajo



Imperial
33 pax

Parte de abajo del Patio





Parfait de Chocolate Puro con tierra de crumble de cacao y frescura de arándanos silvestres

menús de
GRUPOS



Menú 1

ENTRANTE

Crema fina de buey de mar con tartar de langostinos y sutil aroma de lima kaffir

PRINCIPAL

Carrillera de Ternera Melosa glaseada en su propio jugo, sobre emulsión de zanahoria y crujiente de kale

BOCADO DULCE

Parfait de Chocolate Puro con tierra de crumble de cacao y frescura de arándanos silvestres

BODEGA

Vino blanco Nirio. Verdejo, D.O. Rueda
Vino tinto Marqués & Bengoa. D.O. Rioja

Agua, cerveza, refrescos y servicio de café

49€

Por persona. IVA incluido.
20.00 h

Menú 2

ENTRANTE

Alcachofas confitadas al Oloroso guisadas a fuego lento, con lascas de jamón ibérico, destellos de gel de manzana y tierra de aceitunas negras

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza de pincho en salsa verde ligada tradicionalmente con almejas finas y puntas de espárragos trigueros

Pluma Ibérica de Bellota adobada marcada a la brasa, acompañada de bimi salteado al dente

BOCADO DULCE

Tarta cremosa de quesos de la Vega de Sevilla coronada con coulis de frutos silvestres

BODEGA

Vino blanco Nirio. Verdejo, D.O. Rueda
Vino tinto Marqués & Bengoa. D.O. Rioja

Agua, cerveza, refrescos y servicio de café

63€

Por persona. IVA incluido.
20.00 h

Menú 3

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de jamón ibérico con velo de panceta de bellota y toque sutil de emulsión de sriracha

Tabla de Embutidos Artesanos de la Región y cuña de queso viejo de oveja

PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje asada sobre velouté de carabineros y nido de verduras baby de temporada

Chuletas de cordero lechal, acompañadas de un cremoso puré de patata trufado al romero

BOCADO DULCE

Ganache de Fresón de Huelva con textura sedosa de chocolate, contrastada con crujiente de merengue horneado

BODEGA

Vino blanco Forlong IGP Tierra de Cádiz
Vino tinto Colonia 40 IGP Vino de la Tierra de Sevilla

Agua, cerveza, refrescos y servicio de café

75€

Por persona. IVA incluido.
20.00 h





PALACIO
VILLAPANÉS

Eventos y grupos

eventos@palaciovillapanes.com

PALACIO DE VILLAPANÉS

C. Santiago, 31,

41003 Sevilla, España

(+34) 954 50 20 63

coolrooms.com

#TheLuxuryofBeingCool

@coolroomspalaciovillapanes

SEVILLA

CoolRooms Palacio de Villapanés
Calle Santiago, 31

MADRID

CoolRooms Palacio de Atocha
Calle Atocha, 34

PORTO

CoolRooms Palacio Duarte
Apertura Otoño 2026

