

SENT WITH

LOVE

VE

BY COOLROOMS



PALACIO
VILLAPANÉS

APERITIVO / APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

Croqueta de jamón ibérico con velo de panceta ibérica y emulsión de Sriracha
Iberian ham creamy croquettes with a crunchy iberian fat layer and Sriracha sauce
Croquettes crémeuses de jambon ibérique, voile de lard ibérique et émulsion de Sriracha

Corazón de alcachofa con cremoso de berenjena y togarashi
Artichoke heart with aubergine cream and togarashi
Coeur d'artichaut, crémeux d'aubergine et togarashi

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Tataki de atún rojo con salteado de trigo y cremoso de calabaza
Bluefin tuna tataki with sautéed wheat and creamy pumpkin sauce
Tataki de thon rouge, blé sauté et crémeux de potiron

Sorbete de mandarina y vodka
Tangerine and vodka sorbet
Sorbet à la mandarine et à la vodka

PRINCIPAL / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Solomillo de ternera con trinxat de patata y jugo de carne
Beef tenderloin with potato trinxat and meat juice
Filet de boeuf trinxat de pommes de terre et jus de viande

POSTRE / DESSERT / DESSERT

Fresas con agua de azahar, espuma de yogur y crumble de cacao
Strawberries with orange blossom water, yoghurt and cocoa crumble
Fraises à l'eau de fleur d'oranger, nuage de yaourt et crumble de cacao

MARIDAJE·BEBIDAS / PARING · DRINKS / ACCORDS METS ET VINS · BOISSONS

Vino blanco / White wine / Vin blanc La Carmina, D.O Rías Baixas
Vino tinto / Red wine / Vin rouge Gómez Cruzado D.O Rioja
Tantum Ergo Brut Nature D.O Cava
Agua, cerveza y refrescos / Water, beer and soft drinks / Eau, bière et boissons non alcoolisées
Servicio de café incluido / Coffee service included / Service de café inclus

99€

PERSONA / PERSON / PERSONNE




**PALACIO
VILLAPANÉS**