



TELLA

SENT WITH

LO
VE

BY COOLROOMS



PALACIO
LUCES

APERITIVO / APPETIZERS / MISE EN BOUCHE

Carpaccio de picaña con yuca y foie

Picaña carpaccio with yucca and foie gras

Carpaccio de picaña, yucca et foie gras

Croqueta de Cecina

Cecina croquette

Croquette de Cecina

ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES

Flor de alcachofa, suquet de pescados de roca y emulsión de jamón ibérico

Artichoke flower, rock fish suquet and Iberian ham emulsion

Fleur d'artichaut, suquet de poissons de roche et émulsion de jambon ibérique

Arroz cremoso de calabaza potimarrón ecológica y gamba roja

Creamy rice with organic potimarron squash and red prawns

Riz crémeux, potiron bio et crevettes rouges

PRINCIPALES / MAIN COURSE / PLATS PRINCIPAUX

Merluza de Lastres ahumada con migas de maíz y salsa de caviar iraní

Smoked hake from Lastres with corn crumbs and Iranian caviar sauce

Merlu fumé de Lastres, chapelure de maïs et sauce au caviar iranien

Tomahawk, puré de boniato y salsa de verduras tatemadas

Tomahawk, sweet potato puree and tatemada vegetable sauce

Tomahawk, purée de patates douces et sauce mexicaine aux légumes rôtis

POSTRE / DESSERT / DESSERT

Fresas, rosas y queso

Strawberries, roses and cheese

Fraises, roses et fromage

Petit fours de nuestro obrador

Petit fours from our pastry artisan

Petits fours de notre artisan

BODEGA / WINE CELLAR / CARTE DES VINS

Estate 2-3-4 Chardonnay D.O. Somontano

Damiana 5 D.O. Ribera del Duero

A.T. Roca Rosat Reserva 2018 D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos / Water, beer and soft drinks / *Eau, bières et boissons fraîches*

Servicio de café / Coffee service / *Service de café*