

ROOM SERVICE



PALACIO
LUCES



ROOM SERVICE

Para realizar su pedido, por favor marque la extensión 9

Please, call number 9 to make your order

Pour faire votre commande, merci de composer le 9



Pedido mínimo 6€

Minimum order €6 / *Montant minimum de commande 6€*

Room Service disponible de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:30

Room Service available from 1:30pm to 3:30pm and from 8:30pm to 10:30pm

Room Service disponible de 13h30 à 15h30 et de 20h30 à 22h30

Servicio de descorche 6€

Bottle uncorking service €6 / *Droit de bouchon 6€*

Servicio de desayuno en habitación 6€

Breakfast room service €6 / *Service de petit-déjeuner en chambre 6€*

NUESTROS QUESOS Y EMBUTIDOS

Our cheeses and dry cured sausages / *Nos fromages et charcuteries*

- | | | |
|---|--|-------------|
|  | Jamón Ibérico (100 gr), con pan de hogaza y tomate rallado
Iberian ham (100 gr), with rustic bread loaf and grated tomato
<i>Jambon ibérique (100 gr), pain rustique et compotée de tomates</i>
 | 35€ |
| | Chosco de Tineo y queso manchego
Chosco de Tineo (Asturian typical Spanish pork sausage) and Manchego cheese
<i>Chosco de Tineo (Saucisse de porc espagnole typique des Asturies) et fromage Manchego</i>
  | 21 € |
|  | Tabla de quesos asturianos: selección La Palmera
Asturian cheese platter: La Palmera selection
<i>Assortiment de fromages des Asturies: sélection La Palmera</i>
  | 21€ |

*Todos nuestros embutidos y quesos van acompañados de pan / All of our cheeses and dry cured sausages are served with bread / *Tous nos fromages et charcuteries sont accompagnés de pain*

ALGO LIGERO

Light snack / *Encas léger*

24

Ensalada La Palmera (mezclum de lechugas, tomate, cebolla, atún, espárrago, huevo duro y aceitunas)

16€

La Palmera salad (mix of lettuce, tomato, onion, tuna, asparagus, hard-boiled egg and olives)

Salade La Palmera (mélange de laitue, tomates, oignons, thon, asperges, œufs durs et olives)



Ensalada de quesos asturianos en texturas y sardina marinada

18€

Asturian cheese salad with marinated sardine

Salade de fromages des Asturies accompagnée de sardines marinées



Ensalada de pollo crujiente con bacon y frutos rojos

18€

Crispy chicken salad with bacon and red berries

Salade de poulet croustillant aux lardons et fruits rouges



Ensalada de salmón marinado artesanal, aguacate, queso fresco y espárragos trigueros

21€

Artisanal marinated salmon, avocado, fresh cheese and wild asparagus salad

Salade de saumon artisanal mariné, avocat, fromage frais et asperges sauvages



Salpicón de pulpo y langostinos

23€

Octopus and prawn salpicón

Salpicón de poulpes et crevettes



Crema del día

14€

Velouté of the day

Velouté du jour



PARA PICOTEAR

To snack / *Encas gourmand*

Croquetas homemade de jamón Ibérico (12 Uds.) **16€**

Homemade Iberian ham croquettes (12 Uds.)

Croquettes de jambon ibérique faites maison (12 Uds.)



Croquetas homemade de centollo (12 Uds.) **16€**

Homemade Spider crab croquettes (12 Uds.)

Croquettes d'araignée de mer faites maison (12 Uds.)



Calamares fritos de potera y alioli cítrico **24€**

Fried jig-caught squid and citrus aioli

Calamars frits pêchés à la turlutte, aioli aux agrumes



Fingers de pollo con salsa chipotle y mostaza antigua **18€**

Chicken fingers with chipotle sauce and old style mustard

Bâtonnets de poulet croustillants, sauce chipotle et moutarde à l'ancienne



Wok de verduritas de temporada **20€**

Seasonal vegetables wok-fried

Wok de légumes de saison



Angulas de trigo picantes salteadas al ajillo con langostinos **21€**

Spicy wheat elvers sautéed with garlic and prawns

Civelles de blé épicées sautées à l'ail et aux crevettes



*Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwichs, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

PARA PICOTEAR

To snack / Encas gourmand

Pimientos rellenos de bacalao con jugo de vizcaína **21€**

Cod stuffed peppers with biscayne sauce

Poivrons farcis à la morue accompagnés d'une sauce vizcaína



Zamburiñas a la brasa con alioli de espirulina **29€**

Grilled scallops with spirulina aioli

Noix de Saint-Jacques grillées accompagnées d'ailoli à la spiruline



Fritos de rape y mahonesa de pesto **30€**

Fried monkfish and pesto mayonnaise

Lotte frite et mayonnaise de pesto



Nuestros tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida **22€**

Our tacos of slow-roasted pork with pickled onion

Nos tacos à la cochinita pibil (porc cuit lentement) et oignons marinés



Burritos de tinga de pollo: pollo, queso, aguacate, chiles y cilantro **21€**

Chicken tinga burritos: chicken strips, cheese, avocado, chili peppers and cilantro

Burritos au poulet tinga : lanières de poulet, fromage, avocat, piments et coriandre



Salteado de solomillo con patatas y pimientos **29€**

Sirloin stir fry with potatoes and peppers

Sauté de bœuf avec pommes de terre et poivrons



***Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas**

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwichs, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

ALGO CON PAN

All about bread / *Avec du pain...*

- 24** Sándwich mixto con patatas fritas **10€**
Ham and cheese sandwich with French fries /
Sandwich mixte et frites

- Sándwich vegetal (lechuga, tomate, trigueros, aguacate y huevo cocido) **18€**
con mayonesa de soja y chips de verduras
Vegetable sandwich (lettuce, tomato, wild berries, avocado, and boiled egg)
with soy mayonnaise and vegetable chips
Sandwich végétal (laitue, tomate, baies sauvages, avocat et œuf dur)
avec mayonnaise de soja et chips de légumes

- Sándwich de pollo (pollo, rúcula, queso, tomate, huevo) **16€**
Chicken sandwich (chicken, arugula, cheese, tomato, egg)
Sandwich au poulet (poulet, roquette, fromage, tomate, œuf)

- Tramezzini de salmón ahumado y salsa tártara **17€**
Smoked salmon tramezzini sandwich and tartar sauce
Tramezzini au saumon fumé et à la sauce tartare

- Wrap de pollo asado con pesto rojo y rúcula **21€**
Roast chicken wrap with red pesto and arugula
Wrap de poulet rôti au pesto rouge et roquette

- Bocadillo de presa ibérica, pimientos confitados y chimichurri **21€**
Iberian pork sandwich, confit peppers and chimichurri
Sandwich de porc ibérique, poivrons confits et chimichurri


*Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwiches, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

ALGO CON PAN

All about bread / *Avec du pain...*

Bocadillo de jamón ibérico y tomate rallado **22€**
Iberian ham and grated tomato sandwich
Sandwich jambon ibérique et tomates naturelles concassées



Hamburguesa La Palmera (pan artesano, 180 gr de carne de vacuno mayor, queso cheddar, bacon crujiente, lechuga y tomate) **23€**

La Palmera Burger

(artisan bread, 180gr of beef, cheddar cheese, crispy bacon, lettuce and tomato)

Burger La Palmera

(pain artisanal, 180gr de boeuf, fromage cheddar, bacon croustillant, laitue et tomate)



Hamburguesa La Muralla (pan brioche artesano, 180 gr de carne de vacuno mayor trufada, queso ahumado de Pría y cebolla crujiente) **25€**

La Muralla hamburger (artisanal brioche bread, 180 grams of truffled beef,

Pría smoked cheese and crispy onion)

Hamburger La Muralla (pain brioché artisanal, 180 gr de bœuf truffé, fromage fumé Pría et oignon croustillant)



Hamburguesa vegetariana de queso y nueces (pan de semillas, hamburguesa 100% vegetariana, queso, lechuga y tomate) **18€**

Veggie cheese and nut burger (seed bread, 100% veggie burger, cheese, lettuce and tomato)

Burger végétarien au fromage et aux noix (pain aux graines, burger 100% végétarien, fromage, laitue et tomate)



Hamburguesa picantona de pollo y aguacate (pan artesano, pechuga de pollo 100%, aguacate, cebolla encurtida y jalapeños) **20€**

Spicy chicken and avocado burger

(artisan bread, 100% chicken breast, avocado, pickled onions and jalapeños)

Burger de poulet épicé et avocat

(pain artisanal, poitrine de poulet 100%, avocat, oignons marinés et jalapeños)



*Todos nuestros sándwiches, bocadillos y hamburguesas van acompañados de patatas fritas

All our sandwiches, bocadillos and hamburgers are served with potatoes

Tous nos sandwichs, bocadillos et hamburgers sont accompagnés de pommes de terre

Y PARA TERMINAR

Lastly / *Pour finir...*

- | | | |
|---|--|-----------|
|  | Ensalada de frutas de temporada
Seasonal fruit salad
<i>Salade de fruits de saison</i> | 7€ |
|  | Yogurt artesanal Santolaya
Santolaya natural artisanal yogurt
<i>Yogourt Santolaya naturel artisanal</i>
 | 5€ |
| | Arroz con leche
Traditional rice pudding
<i>Riz au lait fait maison</i>
 | 7€ |
| | Brownie de chocolate fondant y su cremoso de chocolate con leche
Chocolate fondant brownie and its milk chocolate cream
<i>Brownie fondant au chocolat et sa crème dessert au chocolat au lait</i>
    | 9€ |
| | Tarta de queso cremosa
Creamy cheesecake
<i>Tartate crémeuse au fromage</i>
  | 9€ |
|  | Helado artesanal
Artisanal ice cream
<i>Glace artisanale</i>
    | 7€ |

BEBIDAS

Drinks / *Boissons*

AGUA MINERAL | MINERAL WATER | *EAU MINÉRALE*

Fuensanta con o sin gas 1/2L **4€**

Fuensanta with or without gas 1/2l

Fuensanta plate ou gazeuse

Estrella Galicia Sin alcohol **5€**

Estrella Galicia sin gluten **5€**

VINOS BLANCOS | WHITE WINES | *VINS BLANCS*

POR COPA / By the glass / *Au verre*

Verdeo blanco D.O. Rueda **4€**

Pazo Das Bruxas D.O. Rias Baixas **5€**

VINOS TINTOS | RED WINES | *VINS ROUGES*

POR COPA / By the glass / *Au verre*

22 Pies Crianza D.O. Rioja **4€**

Celeste Roble D.O. Ribera del Duero **5€**

CAVA | CAVA | *CAVA*

BOTELLA / Bottle / *Bouteille*

AT ROCA RESERVA **26€**

BEBIDAS

Drinks / *Boissons*

CERVEZAS | BEERS | *BIÈRES*

Alhambra	5€
Mahou	5€
Estrella Galicia	5€
1906	5€
Sin Alcohol	7€
Alcohol free	
<i>Sans Alcool</i>	
San Miguel Sin Gluten	7€
Alcohol free	
<i>Sans gluten</i>	

ZUMOS Y REFRESCOS | JUICES AND SOFT DRINKS | *JUS ET RAFRAÎCHISSEMENTS*

Coca-Cola, tónica, naranja limón	5€
Coca-Cola, tonic, orange, lemon	
<i>Coca-Cola, tonique, orange, citron</i>	
Zumos de frutas (Manzana, melocotón, piña)	5€
Fruit juice (apple, peach, pineapple)	
<i>Jus de fruits (pomme, pêche, ananas)</i>	
Zumo de tomate	5€
Tomato juice	
<i>Jus de tomate</i>	
Zumo de naranja natural	5€
Freshly-squeezed orange juice	
<i>Jus d'orange pressé</i>	
Mosto	5€
Grape juice	
<i>Jus de raisin</i>	

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.

I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.

VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*

-  **Gluten** I Gluten I *Gluten*
-  **Huevos** I Eggs I *Oeuf*
-  **Frutos con cáscara** I Tree Nuts I *Fruits à coques*
-  **Pescado** I Fish I *Poisson*
-  **Lácteos** I Dairy I *Lait*
-  **Moluscos** I Mollusks I *Mollusques*
-  **Apio** I Celery I *Céleri*
-  **Crustáceos** I Crustaceans I *Crustacés*
-  **Sulfitos** I Sulfites I *Sulfites*
-  **Cacahuetes** I Peanuts I *Arachides*
-  **Soja** I Soy I *Soja*
-  **Mostaza** I Mustard I *Moutarde*
-  **Sésamo** I Sesame I *Sésame*
-  **Altramuces** I Lupins I *Lupins*

 **24 horas** I 24 hours I *24 heures*



PALACIO
LUCES