

A woman with blonde hair, wearing a long, shimmering gold sequined dress, stands on a white marble staircase. She is holding a bunch of yellow balloons. The staircase has a black carpet with gold stripes and a black metal railing with gold accents. In the background, there is a large chandelier and a staircase leading up. To the left, there is a large potted plant in a black vase.

ESPECIAL NAVIDAD 2022

Feliz Navidad y Feliz Año Nuevo

PALACIO  VALLIER

BY MYR HOTELS

MYRHOTELS.COM



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

CENA NOCHEBUENA

24.12.2022

APERITIVOS

FOIE Y FARTONS

ESPUMA DE TUPINAMBUR Y SETAS DE TEMPORADA

VIEIRA Y ALMENDRAS

TORTELINO DE TRUFA DE TERUEL

ENTRANTES

SOPA DE GUISANTES CON QUISQUILLAS DE SANTA POLA

TATAKI DE VACA GALLEGA CON BOLETUS

RAVIOLI DE TXANGURRO CON COLIFLOR

PRINCIPALES

RAPE A LA BRASA, CREMOSO DE CELERY Y SALSA BEARNESA

CORDERO DE VIVER, CALABAZA Y CAFÉ

POSTRES

CHOCOLATE AIREADO, CACAHUETE Y CREMOSO DE TOFFE

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

125 €
IVA INCLUIDO



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

COMIDA NAVIDAD

25.12.2022

APERITIVOS

AIRBAG DE JAMÓN IBÉRICO

FERRERO DE FOIE Y AVELLANAS

TARTAleta DE TXANGURO

RAVIOLI DE CALAMAR Y MANZANA VERDE

ENTRANTES

VENTRESCA DE ATÚN AL JOSPER, CON CALDO DE SETAS

ALMEJAS A LA BRASA, ESPINACAS Y PILPIL DE ALGAS

PRINCIPAL

COCIDO EN DOS SERVICIOS (BAJO RESERVA)

○

SOLOMILLO WELLINGTON CON REBOLLONES A LA BRASA

○

MERO A LA BRASA CON PURE DE CELERY, SETAS Y ESPUMA DE VINO BLANCO

POSTRES

MOUSSE DE LIMÓN, PIÑA A LA BRASA Y ROMERO

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

125 €
IVA INCLUIDO



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

CENA NOCHEVIEJA

31.12.2022

APERITIVOS

AGUACATE CON NAVAJAS GALLEGAS

MACARRON MARINO

PATATA Y ANGUILA

CANGREJO REAL A LA BRASA

OSTRA, FRAMBUESAS Y CHAMPAGNE

ENTRANTES

STEAK TARTAR AHUMADO CON CAVIAR

SOPA DE MARISCOS, ZANAHORIA Y CÍTRICOS

VENTRESCA DE ATÚN. PURE DE CELERY Y HIERBAS SILVESTRES

PRINCIPALES

BOGAVANTE A LA BRASA, SALSA BARNESA Y ARROZ SALVAJE

MAGRET DE PATO, CHUTNEY DE FRESAS Y CELERY ASADO

POSTRES

MANGO, YOGURT Y HIERBABUENA

MOUSSE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

235 €
IVA INCLUIDO



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

COMIDA AÑO NUEVO

1.01.2023

APERITIVOS

AIRBAG DE JAMÓN IBÉRICO

FERRERO DE FOIE Y AVELLANAS

TARTAleta DE TXANGURO

RAVIOLI DE CALAMAR Y MANZANA VERDE

ENTRANTES

VENTRESCA DE ATÚN AL JOSPER, CON CALDO DE SETAS

ALMEJAS A LA BRASA, ESPINACAS Y PILPIL DE ALGAS

PRINCIPAL

COCIDO EN DOS SERVICIOS (BAJO RESERVA)

○

SOLOMILLO WELLINGTON CON REBOLLONES A LA BRASA

○

MERO A LA BRASA CON PURE DE CELERY, SETAS Y ESPUMA DE VINO BLANCO

POSTRES

MOUSSE DE LIMÓN, PIÑA A LA BRASA Y ROMERO

DULCES NAVIDEÑOS (TURRÓN Y PANETTONE)

125 €
IVA INCLUIDO



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

COMIDA DÍA REYES

6.01.2023

APERITIVOS

ENDIVIA Y SALMÓN

AJO BLANCO Y UVAS

TARTAleta CON TARTAR DE LANGOSTINOS

SASHIMI DE ATÚN CON TITANIA

ENTRANTES

ENSALADA DE BOGAVANTE, AGUACATE A LA BRASA Y BROTES TIERNOS

SOPA DE TOMATES ASADOS, ESCAROLA Y ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA

PRINCIPAL

FIDEUA DE PESCADOS DE ROCA

O

ARROZ DE PRESA IBÉRICA Y SETAS DE TEMPORADA

POSTRE

PERAS AL VINO

95 €
IVA INCLUIDO



LA PERFUMERÍA
RESTAURANT

Menú

NIÑOS

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETA DE POLLO Y QUESO

BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA BRASA

PRINCIPAL

SOLOMILLO A LA BRASA CON PATATAS

POSTRE

PANETTONE CON CREMOSO DE CHOCOLATE

(NO DISPONIBLE EN NOCHEVIEJA)

70 €
IVA INCLUIDO