FOOD MENU

CASA DUQUES

VERMUTERÍA

001 MELIA_Casa Duques_Food Menu_120x330_23_03_2026_Allergene.indd 1 26.03.2026 11:39:56

COLD STARTERS

ENTRÉES FROIDES
COLD STARTERS

Jambon ibérique de bellota 100% (80gr) [1,12] — 38,00€ / 9500 points

Jambon ibérique de bellota 100%, tranché finement, offrant une texture fondante et une saveur riche.

100% Iberian acorn-fed ham (80gr), finely sliced, rich in flavor and melt-in-your-mouth texture.

Planche d'Ibériques (30gr de chaque: jambon, longe, Salchichón, Chorizo et trois types de manchego) [1,4,7,12] — 39,00€ / 9750 points

Iberian platter (30gr each: ham, loin, Salchichón, chorizo and three types of Manchego)

Trois types de manchego (affiné 3 mois, 6-9 mois et manchego au romarin) [7] — 19,00€ / 4750 points

Trois fromages manchego affinés, chacun ayant un goût unique selon son âge.

Three types of manchego (aged 3 months, 6-9 months, and manchego with rosemary), a flavorful variety with distinct aging profiles.

Jambon ibérique de bellota 100% (20gr) et trois types de manchego [1,7,12] — 29,00€ / 7250 points

Une combinaison raffinée de jambon ibérique et de trois types de fromage manchego.

100% Iberian acorn-fed ham (20gr) and three types of manchego, a refined pairing of Iberian ham with a trio of Manchego cheeses.

Soupe du jour [9,12] — 12,00€ / 3000 points

Soupe fraîche préparée chaque jour avec des ingrédients de saison.

Soup of the Day Freshly prepared soup made daily with seasonal ingredients.

2 Montadito "le mariage" [1,4] — 15,00€ / 3750 points

(anchois, boqueron et tomate)

"The Marriage" Montadito (anchovy, white anchovy, and tomato

Carpaccio de Poulpe finement tranché [2,7,12] — 28,00€ / 7000 points

Accompagné d'un gel de Kalamata, d'une poudre d'olive et d'une glace à l'avocat, pour une harmonie subtile de textures et de saveurs.

Octopus Carpaccio

Thinly sliced octopus served with Kalamata olive gel, olive soil, and avocado ice cream, creating a delicate interplay of textures and flavors.

Tartare de thon mariné à l'HOVE, avocat et mangue épicée [4,12] — 24,00€ / 6000 points

Morceaux de thon frais marinés à l'huile d'olive extra vierge, accompagnés de avocat et mangue légèrement épicée.

Tuna Crudo Marinated in EVOO with avocado and Spicy Mango

Fresh tuna pieces marinated in extra virgin olive oil, served with avocado nd mango with a hint of spice.

Tartare de bœuf [1,3,9,10,12] — 24,00€ / 6000 points

Tartare de bœuf cru accompagné de jus de moelle pour une touche de richesse.

Beef tartare with bone marrow juice, a luxurious raw beef tartare, enhanced with the rich flavor of bone marrow.

Salade fraîche garnie de poulet croustillant [1,3,7,12] — 26,00€ / 6500 points

Accompagnée d'un aïoli parfumé au Pimentón de la Vera, apportant une délicate note fumée.

Fresh salad topped with crispy chicken served with a Pimentón de la Vera aioli adding a delicate smoky touch.

001 MELIA_Casa Duques_Food Menu_120x330_23_03_2026_Allergene.indd 2-3 26.03.2026 11:39:56

ENTRÉES CHAUDES
WARM STARTERS

Poivrons de Padrón (vegan) — 9,50€ / 2375 points

Poivrons de Padrón légèrement frits, avec un goût doux mais parfois piquant.

Padron peppers, fried until slightly charred, mostly mild with occasional spicy surprises.

Pommes de terre sauce bravas et/ou aïoli [3,10] (veg) — 9,50€ / 2375 points

Pommes de terre frites avec sauce bravas épicée et/ou aïoli crémeux.

Patatas bravas with bravas sauce and/or aioli.

Lagrimitas de poulet avec aïoli [1,3,10] — 14,00€ / 3500 points

Filets de poulet croustillants, servis avec de l'aïoli crémeux.

Golden, crispy chicken served with a side of creamy garlic aioli.

Omelette espagnole [1,3] (veg) — 12,00€ / 3000 points

Omelette espagnole classique avec des pommes de terre et des oignons.

Spanish omelet, a classic Spanish dish with potatoes and onions.

Œufs frits sur pommes de terre avec Jambon Serrano [3] — 19,00€ / 4750 points

Œufs frits sur des pommes de terre croustillantes, servis avec du Jambon Serrano pour une saveur riche et crémeuse.

Broken Eggs with Serrano ham

Fried eggs served over crispy potatoes, accompanied by Serrano Ham for a rich, creamy flavor.

Calamars frits, aïoli au citron [1,3,10,14] — 12,00€ / 3000 points

Calamars frits accompagnés d'aïoli au citron.

Crispy fried squid served with a zesty lemon-infused aioli.

Croquettes au jambon (5 unités) [1,3,7] — 16,00€ / 4000 points

Croquettes dorées et croustillantes au jambon crémeux.

Ham croquettes (5 units), golden, crunchy filled with creamy ham filling.

Bâtonnets d'aubergine dorés et croustillants, [1,7,13] (vegt) — 12,00€ / 3000 points

Spécialité très appréciée en Espagne, nappés d'un délicat glaçage au miel et à la sauce soja, offrant un équilibre gourmand entre douceur et touche salée.

Golden, crispy eggplant sticks,

A beloved Spanish classic, finished with a delicate honey and soy glaze, creating a perfect balance of sweet and savoury flavours.

Poulpe à la galicienne, authentique "Pimentón de la Vera" [14] — 18,00€ / 4500 points

Poulpe tendre, assaisonné avec du "Pimentón de la Vera" authentique.

Galician-style octopus with authentic Pimentón de la Vera, seasoned with Spanish paprika.

Crevettes à l'ail [2] — 22,00€ / 5500 points

Crevettes sautées à l'ail, un plat simple mais savoureux.

Juicy shrimp sautéed in garlic, a simple yet flavorful dish.

WARM STARTERS

Riz caldoso - Riz traditionnel cuit lentement dans un bouillon riche et savoureux, agrémenté de fruits de mer, poissons ou viandes selon la recette.

Brothy Rice Dishes - Traditional rice slowly cooked in a rich, flavorful broth, infused with seafood, fish, or meat depending on the variety.

Riz noir aux calmars [2,4,14] — 28,00€ / 7000 points

Servi avec des touches d'aïoli, offrant un plat savoureux au goût intense de la mer et des contrastes crémeux.

Black squid ink rice with tender baby squid

Served with dollops of aioli, delivering a rich, oceanic flavor and creamy contrasts.

Riz aux joues de bœuf et champignons [7] — 28,00€ / 7000 points

Riz crémeux mijoté avec des joues de bœuf tendres et une sélection de champignons frais.

Beef Cheek and Mushroom Rice

Creamy rice slowly cooked with tender beef cheeks and a selection of fresh mushrooms.

Riz vert aux légumes de saison et champignons [7] — 26,00€ / 6500 points

Riz crémeux aux légumes frais de saison et à une sélection de champignons, apportant couleur et saveur vibrante.

Green Rice with Seasonal Vegetables and Mushrooms

Creamy rice with fresh seasonal vegetables and a selection of mushrooms, offering vibrant color and flavor.

STREET FOOD
STREET FOOD

Sandwich de calamars [1,2,3,12] — 28,00€ / 7000 points

Servis dans un pain noir, accompagnés d'un aïoli citron-coriandre et de frites croustillantes, pour une explosion de saveurs marines et fraîches.

Squid sandwich

served in black bread, with a lemon-cilantro aioli and crispy fries, offering a vibrant combination of fresh, oceanic flavors.

Roulade de ragoût de taureau [1,3,7,12] — 28,00€ / 7000 points

Nappée d'aïoli classique et d'aïoli à l'ail noir, finition avec une sauce brava relevée, accompagnée de frites croustillantes, alliant puissance, douceur et caractère épicé.

Oxtail stew roll

Served with classic aioli and black garlic aioli, finished with spicy brava sauce and accompanied by crispy fries, combining rich, savory flavors with a bold, piquant touch.

Burger de bœuf dans un pain brioché [1,3,7] — 28,00€ / 7000 points

Garni de cheddar affiné, laitue, tomate, cornichon et sauce aïoli au piment piquillo, offrant un équilibre parfait entre saveurs fondantes et notes légèrement épicées.

Beef burger in a brioche bun

CTopped with aged cheddar, lettuce, tomato, pickles, and piquillo pepper aioli, delivering a perfect balance of rich, melted flavors and a subtle spicy kick.

MAIN COURSES

DE LA MER
FROM THE SEA

Cabillaud cuit basse température [4,7] — 29,00€ / 7250 points

Accompagné d'une purée de patate douce et d'une "escalivada" de poivrons, alliant tendreté, douceur et saveurs méditerranéennes grillées.

Slow-cooked cod

Served with sweet potato purée and roasted pepper "escalivada", combining tenderness, subtle sweetness, and smoky Mediterranean flavors.

Cassolette de poisson blanc et fruits de mer [4,12,14] — 28,00€ / 7000 points

Cassolette de poisson blanc et fruits de mer, plat chaud et réconfortant.

White fish and seafood casserole, a warm and comforting dish.

Poulpe grillé [14] — 29,00€ / 7250 points

Poulpe grillé accompagné de purée de pommes de terre crémeuse.

Grilled octopus served alongside creamy mashed potatoes for a comforting meal.

LES VIANDES
MEATS

Brochette de bœuf [1] — 28,00€ / 7000 points

local marinée aux épices traditionnelles, accompagnée de frites croustillantes, pour un plat savoureux aux notes exotiques.

Local beef skewer

marinated with traditional spices, served with crispy fries, offering a flavorful dish with exotic notes.

Poulet à l'Ast [12] — 28,00€ / 7000 points

Poulet rôti lentement à la manière traditionnelle de l'Ast servi avec pomme de terre au four, herbes fraîches

Slow-roasted chicken "a l'Ast", a traditional Spanish dish, served with baked potato with fresh herbs

Jarret de porc glacé au vermouth [7,12] — 28,00€ / 7000 points

Jarret de porc cuit lentement et glacé au vermouth, accompagné de légumes de saison grillés.

Vermouth-Glazed Pork Knuckle

Slow-cooked pork knuckle glazed with vermouth, served with seasonal grilled vegetables.

Filet de bœuf (200gr) [7,12] — 34,00€ / 8500 points

Filet de bœuf, un morceau tendre de viande cuite à la perfection servie avec une crémeuse purée de pommes de terre et sauce au vermouth rouge

Beef tenderloin (200gr), a premium cut, perfectly seared served with a creamy mashed potato and red vermouth sauce

Entrecôte grillée (400gr) [12] — 43,00€ / 10750 points

Entrecôte grillée, servie à la cuisson de votre choix servie avec des frites maison et poivron de padrón.

Grilled entrecôte cooked to your liking, served with homemade fries and Padrón peppers

001 MELIA_Casa Duques_Food Menu_120x330_23_03_2026_Allergene.indd 6-7 26.03.2026 11:39:58

COIN VÉGÉTAL
GREEN CORNER

Légumes grillés, sauce au piquillo (Vegan)
22,00€
5500 points

Légumes grillés de saison accompagnés d'une sauce piquillo savoureuse.

A vibrant mix of grilled vegetables served with a piquillo pepper sauce.

Poireau grillé, sauce romesco et manchego [7,8] (Vegi)
22,00€
5500 points

Poireau grillé, assaisonné avec sauce romesco et fromage manchego.

Grilled leek served with Romesco sauce and a sprinkle of Manchego cheese.

ACCOMPAGNEMENTS
SIDES

Poivrons de Padrón (Vegan)
4,00€
1000 points

Poivrons de Padrón frits, légèrement charnus.

Padrón peppers, a perfect accompaniment, these peppers are fried until slightly charred.

Mélange de légumes (Vegan)
6,50€
1625 points

Mélange de légumes de saison grillés.

Grilled vegetable mix, a selection of seasonal vegetables grilled to enhance their natural flavors.

Frites maison (Vegi)
6,50€
1625 points

Frites maison, croustillantes et assaisonnées.

House fries, crispy fries, freshly made and seasoned to perfection.

Purée de pommes de terre [7] (Vegi)
4,00€
1000 points

Purée de pommes de terre crémeuse.

Creamy Mashed potatoes

Pomme de terre au four (Vegan)
4,50€
1125 points

Pomme de terre au four, assaisonnée d'herbes fraîches.

Baked potato with fresh herbs, a baked potato, seasoned with a blend of fresh herbs.

Salade mixte (Vegan)
6,50€
1625 points

Salade fraîche avec laitue, tomate, oignon et carotte.

Mixed salad (lettuce, tomato, onion, carrot), a fresh and simple salad with crisp greens and vegetables.

SIDES

DESSERTS

DESSERTS

Savourez votre dessert avec une touche supplémentaire pour seulement 5,00 € : un verre de vin de Porto, de Baileys ou de limoncello.

Enjoy your dessert with an added touch for just €5,00: a glass of Port wine, Baileys, or limoncello.

Cheesecake "La Viña" [1,3,7] — 12,00€ / 3000 points

Tarte au fromage traditionnelle du Pays Basque"La Viña" ".

La Viña cheesecake, a creamy, smooth cheesecake.

Crème catalane flambée [3,7] Vegi — 12,00€ / 3000 points

Crème catalane, un dessert crémeux avec une fine couche sucrée caramélisée.

Flamed Catalan cream, a rich, custard-like dessert with a crispy caramelized sugar top.

Torrija [1,3,7] Vegi — 13,00€ / 3250 points

Torrija, servie avec une glace à la vanille, un type de pain perdu espagnol.

Torrija with vanilla ice cream, a Spanish version of French toast, served with vanilla ice cream.

Volcan au chocolat [1,3,7] Vegi — 14,00€ / 3500 points

Volcan de chocolat chaud avec un cœur fondant.

Chocolate lava cake, a decadent warm chocolate cake with a molten center.

Macédoine de fruits Vegan — 11,00€ / 2750 points

Mélange de fruits frais de saison.

Fruit salad, a refreshing mix of seasonal fresh fruits.

Boule de glace (demandez nos parfums) [7] Vegi — 6,00€ / 1500 points

Glace crémeuse servie en boules, demandez nos parfums disponibles.

Creamy ice cream served in scoops, ask for our flavours available.

1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Egg · 4 Fish · 5 Penut · 6 Soy · 7 Milk
8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesam · 12 Sulphites · 13 Soy · 14 Mollusks
Vegeterian · Vegan · Hausgemacht

001 MELIA_Casa Duques_Food Menu_120x330_23_03_2026_Allergene.indd 10-11 26.03.2026 11:40:01

Meliá Luxembourg
1, Park Dräi Eechelen
L-1499 Luxembourg

Restaurant Casa Duques
T: +352 27 333 222

Reception Meliá Luxembourg
T: +352 27 333 1

melia-luxembourg.com

001 MELIA_Casa Duques_Food Menu_120x330_23_03_2026_Allergene.indd 12 26.03.2026 11:40:01