



MENÚS DE NAVIDAD

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com

ZARAGOZA



PALAFox HOTELES

ZARAGOZA

Cada Navidad traemos los mejores productos de estas fechas y los convertimos en deliciosas propuestas gastronómicas para que puedan celebrar estos días tan especiales con nosotros.

Les invitamos a conocer nuestros menús y esperamos contar con su presencia en estos días tan inolvidables.



#navidadpalafox
@palafoxhoteles



Navidad en Familia



Cena de Nochebuena
Almuerzo de Navidad
Cena de Nochevieja
Almuerzo de Año Nuevo



HOTEL REINA PETRONILA

Almuerzo de Navidad
Almuerzo de Año Nuevo



Almuerzo de Navidad
Salón Triunfo de Baco
Almuerzo de Año Nuevo
Café de Urraca

Menú infantil



NAVIDAD EN PALAFOX HOTELES 2019

Si desea celebrar la Navidad con su familia y amigos en un salón privado puede elegir entre una de las dos propuestas que hemos preparado:

Navidad a la carta

Por 95€/ persona

Elija 3 aperitivos al centro
Un entrante
Un pescado o marisco
Una carne
Un postre

Mínimo 25 comensales adultos

O bien, elija uno de nuestros menús cerrados:

Menús cerrados

Por 90€/ persona

Mínimo de 15 comensales adultos

**Propuestas válidas para 24, 25 y 31 de diciembre de 2019 y
1 y 6 de enero de 2020**



HOTEL PALAFOX

Navidad en Palafox Hoteles

Menú Cerrado

Aperitivo

Macaron de foie-gras, frambuesa lio y almendra

Tartar salmón curado en casa, cucurucho crujiente, sésamo negro y alcaparras

Croquetas Coraceros: jamón ibérico, huevos rotos con trufa y queso cabra-dátil

•••

Crema de Bogavante con ravioli de cigalas al fino de Jerez

•••

Zarzuela de pescados y marisco: merluza, rape, langostinos, almejas

•••

Capón al estilo de Palafox Hoteles, estofado tradicional con Armagnac, verduras de invierno y chocolate amargo

•••

La Navidad hecha postre

Bodega

Vino blanco Viñas del Vero Gewürztraminer, D.O. Somontano

Vino tinto Borsao Tres Picos, D.O. Campo de Borja

Cava Freixenet Brut Reserva

Aguas minerales aragonesas

Cafés e infusiones

Dulces navideños

90,00 €
IVA INCLUIDO

Navidad 2019 · Reservas en eventospalafox@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76
Salón privado a partir de 15 comensales adultos.



CENA NOCHEBUENA

24 de Diciembre

Mi-cuit de Foie gras de "Tierra Mudéjar" con mosto y
cobertura de ecuador 70,4 %

• • •

Parmentier ligera de erizo de mar con cardo de Zaragoza

• • •

Merluza de anzuelo con crema de marisco y gambas al regaliz

• • •

Capón relleno cocinado a baja temperatura y asado al aroma de cítricos

• • •

Cúpula de cobertura con crema helada de vainilla y streusel de almendras

Bodega

El Esteco D. Davib Blanco Torrontes, Argentina
Clos Baltasar Garnacha, D.O. Calatayud
Freixenet Meritum Gran Reserva

Agua mineral natural de Jaraba
Pan rústico aragonés
Cafés y dulces navideños

95,00 €
IVA INCLUIDO

RESERVAS DE 20:30 A 21:00 H · CIERRE DE LA SALA A LAS 23:30 H

Navidad 2019 · Reservas en eventospalafox@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76
Salón privado a partir de 15 comensales adultos.



ALMUERZO DE NAVIDAD

25 de Diciembre

Canapé de pan de aceite con rillette de foie al Oporto y castaña

•••

Caldo de cebolla de Fuentes asada en guiso de chipirones al aroma de cúrcuma

•••

Empanadilla de cigala al vapor y salsa oriental cremosa

•••

Taco de rape con hummus de boliches de Ascara y espárrago de mar

•••

Pastel de carne, manzana, anís, almendras garrapiñadas y salsa de granada

•••

Bizcocho de remolacha con mousse de yogur Val del Cinca y gelatina de miel de Ribagorza

Bodega

12 Lunas blanco Chardonnay, Gewürztraminer, D.O. Somontano
El Château Beaumont les Tours Tinto Medoc 2014, Bordeaux, Francia
Anayón Moscatel de Alejandría, D.O. Cariñena

Agua mineral natural de Jaraba

Pan rústico aragonés
Cafés y dulces navideños

95,00 €
IVA INCLUIDO

RESERVAS DE 13:30 A 14:30 H · CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00 H

Navidad 2019 · Reservas en eventospalafox@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76
Salón privado a partir de 15 comensales adultos.



CENA NOCHEVIEJA

31 de Diciembre

Carpaccio de langostino tigre, cítricos y perla de vermouth

•••
Merengue de trufa sobre pez espada confitado

•••
Alcachofa glaseada de salsa española y caramelo
con papada rustida de latón de la Fueva

•••
Rodaballo salvaje en guiso cremoso de tomate y pimientos ecológicos

•••
Solomillo de ternera del Pirineo en semi salmuera de especias
con timbal de patata y guiso de boletus edulis

•••
Pastelito de membrillo y jengibre glaseado, con crema helada de cacao

•••
Las tradicionales doce uvas

Brindis con copa de champagne Jean Paul de Ville, France

Bodega

Manzanilla Pasada Pastora, Barbadillo

Enate Chardonnay fermentado en barrica, D.O. Somontano
PSI, Pingus, D.O. Ribera del Duero

Agua mineral natural de Jaraba

Pan rústico aragonés
Cafés y dulces navideños

105,00 €
IVA INCLUIDO

RESERVAS DE 20:30 A 21:00 H · CIERRE DE LA SALA A LAS 00:30 H

Navidad 2019 · Reservas en eventospalafox@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76
Salón privado a partir de 15 comensales adultos.



ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de Enero

Caldo de ave al ajo negro y huevo de corral

•••

Vieira y calabaza asadas, con miel de flores de Ribagorza y lima perlada

•••

Albóndigas de esturión de “El Grado” con cous-cous al pesto

•••

Lingote deshuesado de cabrito Ribagorda (Villas del Turbón) con torta de chirivía y bulbo de hinojo

•••

Piña en texturas

Bodega

Pajarilla joven, blanco Macabeo, D.O. Cariñena
Pagos del Moncayo Prados Prive, garnacha tinta, D.O. Campo de Borja
Freixenet Meritum Gran Reserva

Agua mineral natural de Jaraba

Pan rústico aragonés

Cafés y dulces navideños

65,00 €
IVA INCLUIDO

RESERVAS DE 13:30 A 15:00 H · CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00 H

Navidad 2019 · Reservas en eventospalafox@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76
Salón privado a partir de 15 comensales adultos.



ALMUERZO NAVIDAD

25 de Diciembre

Macaron de foie-gras, frambuesa lio y almendra

Vieira ibérica con puré de calabaza violina

Croquetas Coraceros: jamón ibérico, huevos rotos con trufa
y queso cabra-dátil

•••

Carpaccio de langostino tigre, aguacate y sorbete de mango y jengibre

•••

Medallón de solomillo de ternera Rossini, foie poêle asado
y salsa de vino de Oporto

•••

La Navidad hecha postre

Bodega

Vino blanco Mesache, D.O. Somontano

Vino tinto Enate Edición Pepe Cerdá, D.O. Somontano

Cava Freixenet Brut Nature

Aguas minerales aragonesas

Cafés e infusiones

Dulces navideños

46,00 €
IVA INCLUIDO



ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de Enero

Aperitivo

Mariscos a modo de ensaladilla, huevos de tobiko y mahonesa de menta fresca

Tartar salmón curado en casa, cucurucho crujiente, sésamo negro y alcaparras

Trufas de queso: con pistacho, tomate seco, semilla de amapola, parmesano

...

Changurro a modo de lasaña y las esencias del bogavante y la trufa

...

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con quinoa, reducción de naranja y cebollitas

...

La Navidad hecha postre

Bodega

Vino blanco Mesache, D.O. Somontano

Vino tinto Enate Edición Pepe Cerda, D.O. Somontano

Cava Freixenet Brut Nature

Aguas minerales aragonesas

Cafés e infusiones

Dulces navideños

46,00 €

IVA INCLUIDO



HOTEL ALFONSO
* * * *

SALÓN TRIUNFO DE BACO
ALMUERZO NAVIDAD

25 de Diciembre

Macaron de foie-gras, frambuesa lio y almendra

Vieira ibérica con puré de calabaza violina

Croquetas Coraceros: jamón ibérico, huevos rotos con trufa
y queso cabra-dátil

• • •

Changurro a modo de lasaña y las esencias del bogavante y la trufa

• • •

Merluza del Cantábrico con marinera de mariscos y salsa de azafrán

• • •

Solomillo a la broche con patatas almendradas, calabaza
y salsa de colmenillas a la salvia.

• • •

La Navidad hecha postre

Bodega

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay, D.O. Somontano

Vino tinto Bole, D.O. Campo de Borja

Cava Freixenet Brut Reserva

Aguas minerales aragonesas

Cafés e infusiones

Dulces navideños

68,00 €

IVA INCLUIDO



CAFÉ URRACA

ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de Enero

Aperitivo

Mariscos a modo de ensaladilla, huevas de tobiko y mahonesa de menta fresca

Tartar salmón curado en casa, cucurucho crujiente, sésamo negro y alcaparras

Trufas de queso: con pistacho, tomate seco, semilla de amapola, parmesano

•••

Merluza del Cantábrico con marinera de mariscos y salsa de azafrán

•••

Cochinillo deshuesado a baja temperatura con quinoa, reducción de naranja y cebollitas

•••

La Navidad hecha postre

Bodega

Vino blanco Mesache, D.O. Somontano

Vino tinto Enate Edición Pepe Cerda, D.O. Somontano

Cava Freixenet Brut Nature

Aguas minerales aragonesas

Cafés e infusiones

Dulces navideños

46,00 €

IVA INCLUIDO



MENÚ INFANTIL

Chips y aceitunas rellenas

Tortilla de patata

Nachos

•••

Jamón ibérico y caña de lomo

Mini croquetas del Coraceros

Calamares fritos a la andaluza

Mini pizza jamón y queso

•••

Costillitas de ternasco a la plancha

con patatas paja fritas naturales

•••

La Navidad hecha postre

Válido para todos los hoteles

40,00 €
IVA INCLUIDO

HIBERUS
GOURMET
CATERING

NAVIDAD GOURMET EN CASA

by Hiberus Gourmet Catering

Estas Navidades la mejor gastronomía de Palafox Hoteles a través de Hiberus Gourmet Catering en su casa.

www.hiberusgourmetcatering.com

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



HOTEL PALAFOX



HOTEL REINA PETRONILA



HOTEL ALFONSO



HOTEL GOYA



HOTEL IBERUS

*****S

ZARAGOZA