



MENÚS

FIESTAS DEL

PILAR

12 DE OCTUBRE DE 2019

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com

ZARAGOZA

PALAFOX HOTELES

ZARAGOZA

Sabores y tradición confluyen para ofrecer una experiencia única durante las fiestas del Pilar a los zaragozanos y a todos los que nos visiten.



HOTEL PALAFOX
★★★★★

53€/persona
Actuación
Rondalla Aragonesa



HOTEL
REINA PETRONILA
★★★★★

48€/persona
Actuación
Rondalla Aragonesa



HOTEL ALFONSO
★★★★★
ZARAGOZA

53€/persona
Foto desde
la terraza con las
mejores vistas del Pilar



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

Menú Degustación
70€/persona
Parking gratuito
www.restaurantearagonia.com



CELEBRIS
RESTAURANTE
TERRAZA COCKTAIL BAR

Menú Degustación
58€/persona
Parking gratuito
www.restaurantecelebris.com



MENÚ FIESTAS DEL PILAR

12 de octubre de 2019



HOTEL
REINA PETRONILA

MENÚ DÍA DEL PILAR

Copa de Cava Reyes de Aragón Brut nature

Entrante degustación:

Foie-gras mi cuit con azúcar moreno y moscatel de Ainzón

Rulo de presa ibérica con queso cremoso y trufa

Cake de centollo con emulsión de hierba luisa y menta fresca

Ravioli de cigalas, boletus y salsa a la cardinale

Terrina de carrillera de ternera del Pirineo con puré de calabaza violina,
patata almendrada y vino oloroso

Nuestra dulce ofrenda

Dulces y chocolates aragoneses

Vino blanco Bodega Pirineos, D.O. Somontano

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

Vino Moscatel de Ainzón, D.O. Campo de Borja

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

JOTAS CON SUS RONDALLAS

48,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO

Reservas en el 876 54 11 36 y en eventospetronila@palafoxhoteles.com

MENÚ FIESTAS DEL PILAR

12 de octubre de 2019



HOTEL PALAFOX



MENÚ DÍA DEL PILAR

Copa de Cava Reyes de Aragón Brut nature

Vieira asada, alcachofa, crujiente de jamón D.O.P. Teruel y brillo de soja

Lasaña de changurro y langostinos con las esencias del bogavante

Tostón de cochinillo de Tauste deshuesado y crujiente
con salsa de membrillo y mini manzana

ó

Rulo de ternasco y crujiente con salsa de membrillo y mini manzana
(Elección en el momento de la reserva)

Nuestra dulce ofrenda

Dulces y chocolates aragoneses

Vino blanco Bodega Pirineos, D.O. Somontano
Vino tinto Enate Edición Pepe Cerdá, D.O. Somontano
Vino Moscatel de Ainzón, D.O. Campo de Borja

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

JOTAS CON SUS RONDALLAS

53,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO

Reservas en el 976 46 80 76 y en eventospalafox@palafoxhoteles.com

MENÚ FIESTAS DEL PILAR

12 de octubre de 2019



HOTEL ALFONSO

ZARAGOZA

MENÚ DÍA DEL PILAR

Copa de Cava Reyes de Aragón Brut nature

Entrante degustación;

Foie-gras mi cuit con azúcar moreno y moscatel de Ainzón

Rulo de presa ibérica con queso cremoso y trufa

Cake de centollo con emulsión de hierba luisa y menta fresca

Boletus, langostinos y crema de setas de otoño

Rulo de ternasco D.O. Aragón deshuesado, con dátiles, cuscús y jugo de su asado

Nuestra dulce ofrenda

Dulces y chocolates aragoneses

Vino blanco Bodega Pirineos, D.O. Somontano

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

Vino Moscatel de Ainzón, D.O. Campo de Borja

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

UN IRREPETIBLE RECUERDO

Foto profesional de familia en la terraza con vistas únicas al Pilar

53,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO

Reservas en el 976 46 80 76 y en eventospalafox@palafoxhoteles.com

MENÚ FIESTAS DEL PILAR



MENÚ PILARGASTROWEEK

Menús del 5 al 13 de octubre, excepto el día 12 de octubre.

Aperitivo: Embutido curado artesano de Aragón, pan chusco y tomate rallado

Crema de cebolla de Fuentes de Ebro asada con fiambre de cabeza de jabalí

Taco de bacalao cocinado a baja temperatura con jugo de ternera y café tostado en Aragón, con bulbo de hinojo caramelizado a la miel de Ribagorza

Magret de pato mulard de “Tierra Mudéjar” especiado, mostillo y lámina de foie-gras

Sabayón de higos con moscatel de la tierra

Spritz aragonés
Vinos aragoneses

Pan artesano, torta de aceite y agua mineral natural de Jaraba

Servido a mesa completa hasta las 15:00h. y 22:15 h.

Bebida incluida:

Agua mineral, cerveza Ámbar, vino de la D.O. Campo de Borja

40,00 €

IVA INCLUIDO

*Reservas en el 976 79 42 43 y en rttearagonia@palafoxhoteles.com
www.restaurantearagonia.com*

MENÚ FIESTAS DEL PILAR

12 de octubre de 2019



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

MENÚ DÍA DEL PILAR

Canapé de carpaccio de presa ibérica macerado en naranja y vermut de garnacha

Crema ligera de borraja de Zaragoza, esponja de ajo negro y almejas

Mini cilindros rellenos de guiso de toro y bechamel al Oporto

Lomo de pez San Pedro en cama de ajoarriero

Redondo de paletilla de ternasco I.G.P. Aragón relleno de foie gras “Tierra Mudéjar”
e higos confitados con su salsa agridulce

Panacotta de melocotón de Calanda con su velo de Moscatel de Alejandría

Petits fours de chocolate

MARIDAJE

Vermut la Magallonera, D.O. Campo de Borja

Vino blanco Enate Chardonnay Barrica, D.O. Somontano

Vino tinto Clos Baltasar, D.O. Calatayud

Vino Moscatel Anayon, D.O. Cariñena

Pan artesano, agua mineral del manantial de Jaraba y cafés e infusiones

70,00 €

IVA INCLUIDO

35€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO

Reservas en el 976 79 42 43 y en rttearagonia@palafoxhoteles.com

www.restaurantearagonia.com

MENÚ FIESTAS DEL PILAR



MENÚ PILARGASTROWEEK

Menús del 5 al 13 de octubre, excepto el día 12 de octubre.

Verduras de temporada de la Huerta Zaragozana
con setas shiitakes en escabeche y longaniza de Graus

Risotto de carrillera de ternera al vino tinto de Borja

Bavarois de chocolate blanco, frutos rojos y naranja

Agua

Cervezas Ámbar

Coca-Cola

Bodega Prados Fusión syrah-garnacha D.O. Campo de Borja

35,00 €

IVA INCLUIDO

Reservas en el 876 54 20 06 y en rttecelebris@palafoxhoteles.com
www.restaurantecelibris.com

MENÚ FIESTAS DEL PILAR

12 de octubre de 2019



MENÚ DÍA DEL PILAR

Bienvenida con Martini Fierro

Vol au vent de foie-gras mi cuit y mango
Zamburiña al gratén de queso Idiazabal

Crema ligera de castañas, pato confitado y pera al moscatel de Ainzón

Suprema de lubina asada con borrajas, langostinos y emulsión de fritada aragonesa

Paletilla de ternasco D.O. Aragón deshuesada
sobre timbal de setas de otoño y patatas al romero

Chocolate en cuatro texturas diferentes con caramelo de toffee

Dulces y chocolates aragoneses

Vino blanco Enate 234 Chardonnay, D.O. Somontano
Vino tinto Baltasar Gracián Viñas Viejas, D.O. Calatayud
Vino Moscatel de Ainzón, D.O. Campo de Borja

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

58,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO

Reservas en el 876 54 20 06 y en rttecelebris@palafoxhoteles.com

www.restaurantecelibris.com



MENÚ DÍA DEL PILAR

Ofrecemos un 10% de descuento
con las siguientes condiciones:

- Descuento 10% para grupos de más de 10 adultos si reservan antes del 4 de octubre de 2019.
- Clientes alojados (sin mínimo de comensales) con las mismas fechas de anticipación.
- Aplicable para Hotel Reina Petronila, Hotel Palafox y Hotel Alfonso sobre menú adulto.



Solo para reservas y abonos realizados antes
del 4 de octubre de 2019
que cumplan las condiciones antes nombradas.

No aplicable a los menús de los restaurantes Celebris y Aragonia Palafox.

Crea tu boda

Bodas

PALAFox HOTELES

Espacios únicos, últimas tendencias y la profesionalidad de Palafox Hoteles para hacer realidad vuestra boda soñada.

bodas@palafoxhoteles.com • www.palafoxhoteles.com

ZARAGOZA



HOTEL PALAFOX
★★★★★



HOTEL ALFONSO
★★★★



HOTEL PETRONILA
★★★★★



HOTEL HIBERUS
★★★★★

HIBERUS
GOURMET

CATERING



PALAFOX HOTELES

www.palafохhoteles.com

ZARAGOZA