



MENÚ
Fiestas del Pilar

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



HOTEL PALAFOX



MENÚ DÍA DEL PILAR

Terrina de Foie-gras mi cuit con verduritas, piñones
y reducción de vino Pedro Jiménez

.....

Galleta de langostinos y vieiras con
parmentier trufada

.....

Jarrete de Ternasco a baja temperatura relleno de colmenillas,
frutos secos, patatas panaderas y cebolla confitada

.....

Obsesión por el chocolate

Dulces y chocolates aragoneses
Vinos aragoneses Bodegas Borsao
Cava Reyes de Aragón Brut nature
Moscatel de Ainzón

.....

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

JOTAS CON SUS RONDALLAS

52,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO



HOTEL ALFONSO

ZARAGOZA

MENÚ DÍA DEL PILAR

Foie-gras con manzana de Valdejalón
Ensalada de perdiz escabechada con encurtidos de casa.
Langostino pankó con mayonesa cítrica

.....

Ravioli de cigala, boletus y salsa Cardinale

.....

Medallón de solomillo Rossini al Oporto con setas

.....

Obsesión por el chocolate

Dulces y chocolates aragoneses
Vinos aragoneses Bodegas Borsao
Cava Reyes de Aragón Brut nature
Moscatel de Ainzón

.....

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

.....

UN IRREPETIBLE RECUERDO

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

52,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO



HOTEL
REINA PETRONILA
★★★★★

MENÚ DÍA DEL PILAR

Foie-gras con manzana de Valdejalón
Ensalada de perdiz escabechada con encurtidos de casa
Viera Ibérica

.....

Coca de langostinos, setas, verduras y
salsa emulsionada de ajo negro

.....

Rulo de ternasco de Aragón D.O. asado,
patata cremosa a la vainilla y su jugo

.....

Obsesión por el chocolate

Dulces y chocolates aragoneses
Vinos aragoneses Bodegas Borsao
Cava Reyes de Aragón Brut nature
Moscatel de Ainzón

.....

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

JOTAS CON SUS RONDALLAS

45,00 €

IVA INCLUIDO

25€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO



MENÚ DÍA DEL PILAR

Trucha del pirineo Aragonés con curación dulce y cítrica

.....

Pez mantequilla macerado con toques asiáticos,
albardado en tocino salado y glaseado al horno

.....

Parmentier ligera de cebolla tierna de Fuentes de Ebro
y longaniza fresca de Graus braseada

.....

Urta -Bulbo de hinojo- Regaliz

.....

Cilindro de guiso de rabo de toro deshuesado, cama de migas con cebolletas
y zanahoria baby al aroma de vinagre de Módena

(Alternativa previo aviso, con la reserva: "Cilindro ternasco de Aragón I.G.P")

.....

Semi-frio de chirivía y moscatel de Ainzón, con su helado y esponja crujiente al cardamomo

.....

Chocolate y bombón Belenguer aragoneses

Maridaje de vinos:

Vino de Licor Garnaccio, D.O. Cariñena

Baltasar Gracián Blan de Hielo 2017, D.O. Calatayud

Aragonia Vendimia Seleccionada 2013, D.O. Campo de Borja

Almonac Vino de Consagrar, D.O. Cariñena

.....

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

66,00 €

IVA INCLUIDO

35€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO



MENÚ DÍA DEL PILAR

Focaccia, boquerón y mahonesa de albahaca
Foie gras mi cuit con chocolate de Guayaquil sobre pan de especias

.....

Vieira cocinada al punto con tomate dos texturas;
En tartar con dátil, y en sopa de tomate con tomillo

.....

Lomo de merluza del Cantábrico con trinxat de brécol,
tocino ibérico y bullabesa de bogavante

.....

Ternasco de Aragón D.O. relleno de duxelle de boletus,
puré de boniato, clavo y jugo del asado

.....

Vainilla, melocotón y espliego

.....

Dulces y chocolates aragoneses
Vinos aragoneses Bodegas Borsao

Cava Reyes de Aragón Brut nature
Moscatel de Ainzón

.....

Pan artesano, aguas minerales y cafés e infusiones

48,00 €

IVA INCLUIDO

22€ MENÚ INFANTIL

IVA INCLUIDO