



MENÚS DE NAVIDAD

Menús fechas señaladas

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com

CÁDIZ

PALAFox HOTELES

CÁDIZ

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.



#navidadplayavictoria
@palafoxhoteles

H O T E L



P L A Y A

V I C T O R I A

★ ★ ★ ★

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

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



MENÚ NOCHEBUENA

24 de Diciembre

Aperitivo en mesa para compartir

Flor de salmón ahumado con melón del país
Langostinos salteados en “colorado” sobre cremoso de patatas

Entrante

Sopa de Navidad Tradicional, Galets y almendras laminadas

Primer Plato

Rape en setas y pistachos, esencia de carabineros y
micro ensaladas

Plato principal

Pavita rellena al brandy, trufa, orejones, piñones
y sus patatas doradas en manteca de cerdo a la canela

Postre

Royal Imperial: mousse de chocolate negro, praliné crocanti
y crema inglesa de vainilla, turrón de alicante helado

Bodega

Protos verdejo D.O. Rueda
Tinto Arnegui Crianza, Tempranillo, La Rioja Alta D.O. Ca. Rioja

Mignardises navideñas y copa de cava, panes artesanos

65,00 €/PAX

Reservas en hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com y en el + 34 956 20 51 00



MENÚ NAVIDAD

25 de Diciembre

Aperitivo en mesa para compartir

Gambón al horno, esencia de jamón ibérico fundente

Mousse de foie con palomitas al chocolate blanco

Entrante

Wellington del mar (atún rojo), jugo oscuro y germinados, su parmentier de patatas

Plato principal

Medallón de solomillo , esencia de cerveza y crema de jamón, patatas con queso Cheddar

Postre

Charlota de frutos rojos y aguardiente de pistachos

Bodega

Rosado Amor loco , D.O. Monsat.

Tinto Finca Resalso D.O. Ribera del Duero

Mignardises navideñas y copa de cava, panes artesanos

65,00 €/PAX

Reservas en hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com y en el + 34 956 20 51 00



MENÚ NOCHEVIEJA

31 de Diciembre

Aperitivo en mesa para compartir

Jamón de la Sierra de Huelva

Cocca de sardina ahumada con berenjenas trufadas y
cebolla en texturas

Entrante

Ostras con bigaros

Plato principal

Lubina a baja temperatura, emulsión de Codium y
timbal de algas de la bahía

Sorbete de cítricos, jengibre y moringa

Solomillo de buey en costra de hierbas aromáticas, salsa a las tres
pimientas, puré de patatas con ajo negro, zanahorias a la canela

Postre

Postre San Silvestre 2019: postre individual de turrón y
frutos secos con cobertura de chocolate

Bodega

Cava Freixenet Vintage Reserva

Blanco Martín Codax, Albariño D.O Rias Baixas

Vino tinto de autor, Samaruco, Bodegas Luís Pérez, D.O. Vinos de la tierra de Cádiz

Mignardises navideñas y copa de cava, panes artesanos

110,00 €/PAX



MENÚ AÑO NUEVO

1 de Enero

Aperitivo en mesa para compartir

Jamón ibérico en lascas, pan tostado con tomate y A.O.V.E.

Queso curado payoyo con contrastes

Entrante

Crema de aguacate con langostinos
rayados rustidos

Plato principal

Arroz con verduras de la huerta y
pollo de corral

Postre

Pastel de galletas Lotus y su turrón en texturas

Bodega

Cava Freixenet Vintage Reserva
Rosado Azpilicueta, viura D.O Ca. Rioja

Mignardises navideñas y copa de cava, panes artesanos

55,00 €/PAX

Reservas en hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com y en el + 34 956 20 51 00



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com
hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com
Tel. + 34 956 20 51 00

CÁDIZ



MENÚS DE NAVIDAD

Menús especiales para grupos

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com

CÁDIZ

PALAFX HOTELES

CÁDIZ

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.



#navidadplayavictoria
@palafoxhoteles



Todos los menús incluyen un aperitivo

CELEBRA 1NO

MENÚ 1NO 45,00€
MENÚ DO2 47,00€
MENÚ TR3S 50,00€
MENÚ CU4TRO 52,00€

Puede confeccionar su propio menú incluyendo nuestras sugerencias.

Consulte las condiciones al final del libreto.



MENÚ 1NO

Aperitivo en mesa para compartir

Paté de pescado de roca, museline de naranja
con tostas Melba

Jamón Ibérico-cebo en lascas con regañás

Entrante

Crema de garbanzos lechosos
con foie mi cuit y virutas de trufa

Plato principal

Agujas de pez Gallo en salsa Dugleré,
patatas rustidas con cebollinos

La Navidad hecha Postre

Vinos de la tierra y Cava

(Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos.)

45,00€

Precios por persona e IVA
incluido, salvo indicado lo
contrario.



MENÚ DO2

Aperitivo en mesa para compartir

Paté de pescado de roca, museline de naranja
con tostas melba

Jamón Ibérico-cebo en lascas con regañás

Entrante

Lasaña crujiente mariscada
Crema de nécoras y brotes frescos

Plato principal

Jarrete de retinto al vino de Cádiz
Puré de marrón glacé y teja de chocolate amargo

La Navidad hecha Postre

Vinos de la tierra y Cava
(Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos.)

47,00€

Precios por persona e IVA
incluido, salvo indicado lo
contrario.



MENÚ TR3S

Aperitivo en mesa para compartir

Paté de pescado de roca, museline de naranja
con tostas melba

Jamón Ibérico-cebo en lascas con regañás

Entrante

Langostinos a la parrilla sobre sopa de crustáceos con
cebollinos, acompañados de arroz pilaff con verduras

Plato principal

Pernil de ternera al horno Goccia d'oro con salsa de romero y
patatas, champiñones y panceta a la sartén

La Navidad hecha Postre

Vinos de la tierra y Cava

(Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos.)

50,00€

Precios por persona e IVA
incluido, salvo indicado lo
contrario.



MENÚ CU4TRO

Aperitivo en mesa para compartir

Paté de pescado de roca, museline de naranja
con tostas melba

Jamón Ibérico-cebo en lascas con regañás

Entrante

Risotto a la pescadora
Con pescados, marisco, tomate fresco y perejil

Plato principal

Pato confitado en salsa de
naranja y brandy, gelée de frutas escarchadas

La Navidad hecha Postre

Vinos de la tierra y Cava
(Nos adaptamos al presupuesto en sus vinos predilectos.)

52,00€

Precios por persona e IVA
incluido, salvo indicado lo
contrario.



Cree su propio menú:

Si lo desea, puede cambiar su aperitivo por:

CELEBRA DO₂

Anacardos al curry

Chips trufa negra

Semiesfera de foie con pan de frutos rojos

Bocado de boquerones con mahonesa de albahaca

Ensaladilla de mariscos, hueva de tobiko y menta fresca

Suplemento de 7,00€

CELEBRA TR₃S

Chips de plátano salados

Macaron de foie-gras, frambuesa lio y almendra

Matrimonio en tosta, queso de untar y compota de tomate

Surtido de trufas de queso: blanca, negra, tomate y pistacho

Navaja cítrica

Mini coulant de txangurro con emulsión de menta fresca

Suplemento de 10,00€

O incluya un toque de distinción a su menú

2 Ostras de la Bahía. **6.00€**

Añada un toque de exclusividad a su evento sirviendo

Champán Henri Abelé Brut Traditionel

6€ copa, 35€ botella



BARRA LIBRE

Barra libre de combinados y licores **2 horas**

Marcas Premium internacionales

16 € persona

(IVA incluido)

7 € hora adicional persona

(IVA incluido)

Copa, combinado o licor de sobremesa

5 € copa

(IVA incluido)

MÚSICA

Disco móvil **2 horas**

600 €

(IVA y SGAE incluidos, hasta 75 invitados.)



Notas sobre su menú:

Se debe confeccionar **un menú para servir a la totalidad de los comensales.**

La composición del menú debe **confirmarse con 7 días de antelación.**

Alguna **composición de los menús puede variar ligeramente** debido a la estacionalidad de ciertos productos.

Condiciones de reserva:

Menús validos para un **mínimo de 25 personas.**

Para **formalizar la reserva** el cliente debe facilitar los datos de su tarjeta de crédito/débito.

Políticas de cancelación:

La reserva puede ser **cancelada 72 horas antes** de la fecha del evento **sin suponerle ningún coste adicional.** Si cancela **después, le cobraremos 25 euros por persona** a la tarjeta facilitada. Si se **modifica el número de comensales** de la reserva durante las **últimas 24 horas** se realizará el cobro del menú íntegro.

Más información:

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a:

hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com o al teléfono **956 205 100**
www.palafoxhoteles.com



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com
hotelplayavictoria@palafoxhoteles.com
Tel. + 34 956 20 51 00

CÁDIZ