

MENÚS DÍA DEL PILAR 2023

SALONES VICTORIA

APERITIVO

Foie, macaron y granizado de moscatel de Ainzón
Ensaladilla de mariscos, huevas de tobiko
y mahonesa de menta

Brioche de vaca madurada y caviar

Tartar de tomate rosa de Barbastro con gamba blanca
de Huelva, dátil y sardina ahumada

Rape con guiso de chipirones, perlas al balsámico y aceite
de albahaca

Ternasco I.G.P de Aragón a la Pastora con suave parmentier

Melocotón de Calanda D.O.P, cremoso de queso
de Radiquero y miel de Ricla

Viñas del Vero Chardonnay D.O Somontano

La Miranda de Secastilla D.O Somontano

Cava Reyes de Aragón Brut Reserva D.O

Café, infusiones y surtido de panes

69 € (I.V.A. incluido)

Menú infantil 35 € (I.V.A. incluido)

10% de descuento para reservas
de más de 10 personas
antes del 6 de octubre



HOTEL PALAFOX



C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n



*Disfrute el 12 de octubre de la mejor
gastronomía con sabor aragonés en el
Restaurante Aragonia y en los Salones
Victoria del Hotel Palafox,
acompañada de una actuación de
rondalla de jotas*

PALAFOX HOTELES

www.palafoxhoteles.com

ZARAGOZA



Mar y montaña de jamón ibérico con brandada de esturión
y azafrán de Jiloca sobre crujiente de trigo

Cigala macerada en miso y mostaza
puerro confitado sobre crema de queso de Aragón

Lomo de lubina asada, su consomé tostado, panna cotta escabechada,
tierra de panko, alga nori y tinta de calamar

Solomillo de ternera del pirineo con demi-glace,
patata monalisa, emulsión de ajo confitado y apio

Choux au craquelin con cremoso de vainilla
y melocotón de Calanda D.O.P en texturas

Petits fours

Vermouth Blanco Cabecita Loca

Microcosmico Macabeo, I.G.P. Valdejalón

Breca Garnacha Viñas Viejas, D.O. Calatayud

Enate Gewurztraminer Dulce, D.O. Somontano

Pan artesano, agua y cafés e infusiones

79 € (I.V.A. incluido)

Menú infantil 35 € (I.V.A. incluido)

Información y reservas en 976 468076
y eventos@palafoxhoteles.com

MENÚS DÍA DEL PILAR 2023



Pº de los Puentes, 2

APERITIVO

Ravioli de longaniza de Graus y ajos tiernos

ENTRANTE

Mousse de setas, foie y castañas sobre tosta de brioche

PESCADO

Medallón de merluza rellena de boloñesa de marisco en salsa de azafrán al cava

CARNE

Paletilla de ternasco de Aragón IGP con melocotón al vino tinto y endivia braseada

POSTRE

Lemon pie, frutos rojos y helado de chocolate

Petit fours

Care chardonnay D.O. Cariñena
Prados garnacha y Sirah D.O. Campo de Borja
Cava Reyes de Aragón Brut nature D.O

Café, infusiones y surtido de panes

65 € (I.V.A. incluido)

Menú infantil 35 € (I.V.A. incluido)



*Viva una jornada tan especial como el Día del Pilar con las privilegiadas vistas que ofrece el **Restaurante Celebris** y su exquisita gastronomía o déjese llevar por la atractiva atmósfera del **Café de la Reina**, un espacio tan único como versátil*

10% de descuento para reservas de más de 10 personas antes del 6 de octubre

Información y reservas en 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com

PALAFX HOTELES

www.palafoxhoteles.com

ZARAGOZA



Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2

PARA EMPEZAR

Cebiche de corvina con leche de coco, maíz, cebolla morada y aguacate

LA COMIDA

Arroz meloso de calamarcitos y langostinos con pasaje de tomate

Carboncitos de bacalao con borraja y mayonesa de su pil pil

Terrina de paletilla de cordero crujiente con patata revolcona y jugo de su asado

EL POSTRE

Torrija rellena de chocolate con almíbar de pasas y helado de frutas de Aragón

Langa Mítico Chardonnay D.O Calatayud
Viñas del Vero crianza D.O Somontano
Copa de cava Reyes de Aragón Brut Reserva D.O Calatayud

Café, infusiones y surtido de panes

52 € (I.V.A. incluido)

Menú infantil 30 € (I.V.A. incluido)