



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

SAN VALENTIN 2019

14 DE FEBRERO PARA GENAS

15 Y 16 DE FEBRERO ALMUERZOS Y CENAS

COCKTAIL 'CUPIDO DI TREVI E LA SUA VALUTA'

PAN DE CRISTAL CON RILETTE MAR Y MONTAÑA, HUEVAS DE TRUCHA

DOS MEDIOS ENTRANTES PARA CADA UNO

BROTOS TIERNOS CON VELO DE PATATA, REMOLACHA PICANTE Y MARISCO

CANNELLONI RELLENO DE PATO DE LA SIERRA DE ALBARRACIN
CON ESPUMA DE PIMIENTA VERDE ENCURTIDA

PESCADO

LUBINA EN SEMI SALMUERA AL AROMA DE JENGIBRE CON GOUS-GOUS AL PESTO

CARNE

ENTRECOTTE CON BIZCOCHO DE BONIATO Y SU JUGO REDUCIDO

POSTRE

CREMOSO DE MELOCOTÓN DE CALANDA, AFRODISIACO DE CACAO Y MISTELA

NUESTRO MARIDAJE:

HONORO VERA BLANCO, D.O.RUEDA

12 LUNAS TINTO, D.O.SOMONTANO

FREIXENET ITALIAN ROSÉ

PAN ARTESANO, AGUA MINERAL "MANANTIAL DE JARABA", E INFUSIONES

50,00 € POR PERSONA

I.V.A. INCLUIDO

SERVICIO A MESA COMPLETA

RESERVAS EN 976 79 42 43 O EN RTTEARAGONIA@PALAFOXHOTELES.COM



MENU ESPECIAL SAN VALENTIN

Me Enamore

Ostra, cava y huevas de lumpo

Prosecco, Freixenet D.O.C (Italia)

Son de Amores

Foie micuit y queso de cabra caramelizado con mermelada de tomate

Croft Original, D.O. Jerez

Marinero de Luces

Suprema de corvina asada en salsa de citricos con tagliatelle de calamar y verduras

Carrasviñas, Verdejo D.O. Rueda

Bailar Pegados

Involtini de carrillera y nueces con bechamel trufada y jugo de carne

Langa Classic, Garnacha D.O. Calatayud

Mi Gran Noche

Coulant de chocolate, carpaccio de piña y fruta de la pasión

Munm Cordon Rouge D.O. Champagne (Magnum)

Pan artesano, agua mineral

Cafes e infusiones

40,00 € por persona,

I.V.A. incluido

Reservas en 876 54 20 06 o en rttecelebris@palafoxhoteles.com



MENU ESPECIAL SAN VALENTIN

ME ENAMORE

OSTRA, CAVA Y HUEVAS DE LUMPO

FREIXENET ICE, CAVA DRINK ON ICE

SON DE AMORES

FOIE MICUIT Y QUESO DE CABRA CARAMELIZADO CON MERMELADA DE TOMATE

E.V.A. CREAM ,D.O. JEREZ

MARINERO DE LUCES

SUPREMA DE CORVINA ASADA EN SALSA DE CITRICOS CON TAGLIATELLE DE CALAMAR Y VERDURAS

ANALIVIA, VERDEJO D.O. RIVERA DEL DUERO

BAILAR PEGADOS

INVOLTINI DE CARRILLERA DE TERNERA Y NUECES CON BECHAMEL TRUFADA Y JUGO DE CARNE

QUADIX CRIANZA, VINO TINTO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

MI GRAN NOCHE

COULANT DE CHOCOLATE, CARPACCIO DE PIÑA Y FRUTA DE LA PASION

HENRI ABELÉ, D. O. CHAMPAGNE

PAN ARTESANO, AGUA MINERAL

CAFÉS E INFUSIONES

35,00 € POR PERSONA,

I.V.A. INCLUIDO

RESERVAS EN 956 205 100 O EN HOTELPLAYAVICTORIA@PALAFOXHOTELES.COM