

MENÚ DEL PILAR

2025

TERRITORIO

Esturión marinado, caviar Per Sé y piñones

Cebolla de Fuentes de Ebro asada, botarga y cítricos

Tostada suiza de Jamón de pato "Tierra Mudéjar" y queso "Meleses"

PRODUCTO

Canelón de bogavante

curry verde y holandesa de borraja de Zaragoza

ARAGÓN

Bacalao al chilindrón

gel de tomate y jamón de Teruel D.O.P.

TRADICIÓN

Ternasco de Aragón I.G.P. Atheneé

Glacé oscuro de vino extraviado y chocolate negro

HISTORIA

El Jardín del Pilar

DETALLE

Mignardises d'Aragón y chocolates by LAPACA

BODEGA

Anayón Macabeo 42 meses Magnum, Grandes Vinos y Viñedos.
D.O.P. Cariñena

Garnacha Centenaria, Bodegas Aragonesas, D.O. Campo de Borja
Pascal Doquet Arpege 1er Cru Blanc de Blancs, A.O.C. Champagne

Pan artesano, agua natural, cafés e infusiones

82€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

UNA EXQUISITA SELECCIÓN PARA CELEBRAR
ESTE DÍA TAN ESPECIAL

APERITIVO

Tartar de trucha Pirinea sobre crujiente de arroz
y sus huevas.

ENTRANTES

Crema de boletus de temporada, bombón de foie
y esencia de trufa.

PRINCIPALES

Medallón de rape negro, salsa cremosa de hinojo y miso
con berberechos al vapor.

y

Terrina de ternasco IGP migas aragonesas, requesón con
miel de Ribagorza y reducción de sus jugos.

POSTRE

Pastel de nuestro obrador "Hojaldre de frutas
escarchada, tierra de guirlache y helado de frutas.

BODEGA:

Care Garnacha blanca , Bodegas Care D.O.P Cariñena
Tres Picos , Bodegas Borsao D.O.Campo de Borja
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

62€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

UNA EXQUISITA SELECCIÓN PARA CELEBRAR
ESTE DÍA TAN ESPECIAL

APERITIVO (en mesa)

Langostino Crunch en polvo de kikos y mahonesa Yuzu.

Zamburiña ajo aceite Aragonés con polvo
de jamón Teruel DOP.

“Canutillo de presa ibérica” relleno de duxelle
de setas mayo cítrica.

ENTRANTES

Bacalao a 65°C , pil pil de pimientos de Bureta
y cremoso de bulbo de apio.

PRINCIPAL

Jarrete de Ternasco glaseado, patata confitada
y su jugo reducido.

POSTRE

Hojaldre de la “Pilarica” con frutas escarchadas,
tierra de guirlache y helado de Frutas.

BODEGA:

Anayón Chardonnay, D.O.P. Cariñena
Pi 3.1415 de bodegas Langa, D.O. Calatayud
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

52€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

UNA EXQUISITA SELECCIÓN PARA CELEBRAR
ESTE DÍA TAN ESPECIAL

APERITIVO

Jamón ibérico, tomate rallado, AOVE, capricho de pan soplado
y pan de cristal.

Brioche relleno de tartar de atún mayo cítrica, y brote de salicornia.

Trufa de foie con pistacho y gel de moscatel.

Surtido de croquetas de carrillera y gambón.

ENTRANTE

Trancha de merluza rustida en beurre blanc, gambitas, almejas
y brotes de borraja.

PRINCIPAL

Paletilla de ternasco IGP deshuesada, asada de forma tradicional
con patata panadera y su jugo con esencia de romero.

POSTRE

Hojaldre de la "Pilarica" con frutas escarchada, tierra de guirlache
y helado de Frutas.

BODEGA:

Enate 234 Chardonnay (D.O. Somontano)

Garnacha Centenaria de Coto de Hayas (D.O. Campo de Borja)

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

62€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Jamón Ibérico y croquetas caseras

ENTRANTE

Pasta fresca con salsa de tomate y queso parmesano

SEGUNDO A ELEGIR PREVIAMENTE

Costillitas de ternasco con patatas fritas en sartén

o

Solomillo de Ternera en escalopines
con patatas fritas en sartén

POSTRE

Helado de vainilla y chocolate

40€ / persona IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN GENERAL

Todos los precios son por persona y tienen
el IVA correspondiente incluido.

En cumplimiento con la normativa sanitaria vigente,
los pescados de consumo crudo se congelan a -20° durante 24 h.
y los cocinados se calientan a 60° en el núcleo.

En el caso de que usted o sus invitados padezcan alguna alergia
o intolerancia alimentaria, por favor infórmenos lo antes posible,
estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón de Teruel D.O.P.

Canelón de ternera asada

o

Macarrones con tomate casero.

Escalopines de solomillo de ternera

o

Costillitas de ternasco
con patatas fritas naturales.

POSTRE

Brownie con Helado de Chocolate

32€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón de Teruel D.O.P.

Canelón de ternera asada

o

Macarrones con tomate casero.

Escalopines de solomillo de ternera

o

Costillitas de ternasco
con patatas fritas naturales.

POSTRE

Brownie con Helado de Chocolate

32€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



MENÚ DEL PILAR

2025

MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón de Teruel D.O.P.

Canelón de ternera asada

o

Macarrones con tomate casero.

Escalopines de solomillo de ternera

o

Costillitas de ternasco
con patatas fritas naturales.

POSTRE

Brownie con Helado de Chocolate

32€ / persona IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com

