

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

MENÚ

Ravioli de cigalas y boletus, brotes de ajo y salsa cardinale

Terrina crujiente de ternasco, pastel de panaderas, ajetes-cebolla confitados

Flores de cerezo

Corte de tarta nupcial

Infusiones, dulces y una buena acción

BODEGA

Agua Mineral Lunares
Particular Chardonnay, D.O. Cariñena
Enate Cabernet – Merlot D.O. Somontano
Freixenet Brut Vintage, D.O. Cava

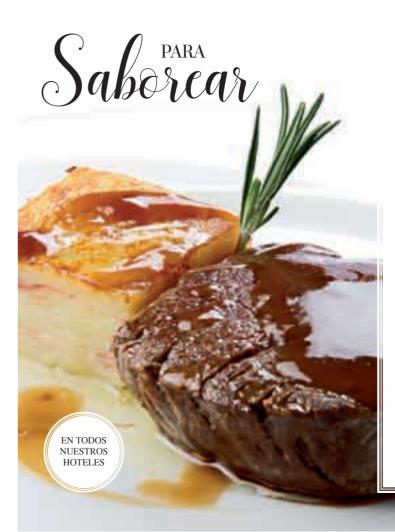
AMENIZACIÓN

Tres Horas de Barra libre, DJ y baile

RECENA

125,00 €

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.



CÓCTEL DE RECEPCIÓN

MENÚ

Lomo de corvina del Mediterráneo, marinera de mariscos y apio-nabo eremoso

Solomillo de ternera, patata trufada y la reducción de sus jugos

Finger macarron

Corte de tarta nupcial

Infusiones, dulces y una buena acción

BODEGA

Agua Mineral Lunares

Particular Chardonnay, D.O.Cariñena

Enate Cabernet-Merlot, D.O. Somontano

Freixenet Vintage Reserva, D.O.Cava

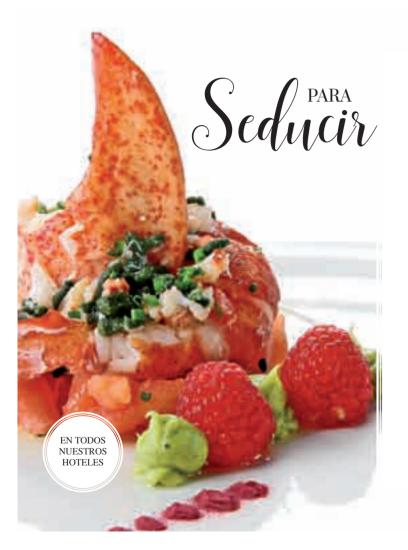
AMENIZACIÓN

Tres Horas de Barra libre, DJ y baile

RECENA

130,00 €

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.



CÓCTEL DE RECEPCIÓN MENÚ

Centollo en ensalada con manzana refrescante, tomate esponjoso y frutos

Solomillo de rape en corteza de romesco, emulsión de ajo negro y brotes

Paletilla de ternasco TA deshuesada y rellena de longaniza de Graus, patata-vainilla cremosa

Cien por cien chocolate

Corte de tarta nupcial

Infusiones, dulces y una buena acción

BODEGA

Agua Mineral Lunares

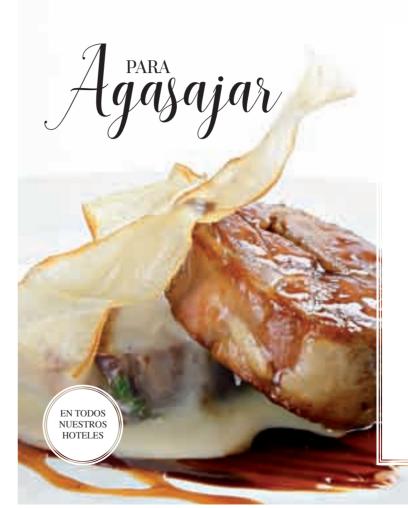
Particular Chardonnay, D.O.Cariñena Enate Cabernet-Merlot, D.O. Somontano Freixenet Vintage Reserva, D.O.Cava

AMENIZACIÓN Tres Horas de Barra libre, DJ y baile

RECENA

140,00 €

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.



CÓCTEL DE RECEPCIÓN MENÚ

Bogavante asado, aceite de hongos, verduras y algas

Tournedo a la rossini con foie asado y trufa sobre salsa de Oporto

Ondas cítricas

Corte de tarta nupcial

Infusiones, dulces y una buena acción

BODEGA

Agua Mineral Lunares Protos Verdejo, D.O.Rueda Viña Alberdi Crianza 2012, D.O.Ca. Rioja Champagne Mumm Cordon Rouge Brut

AMENIZACIÓN Tres Horas de Barra libre, DJ y baile

RECENA

150,00 €

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.

PALAFOX HOTELES

Todos los menús incluyen

CÓCTEL DE RECEPCIÓN

Snacks Palafox Sushi Mediterráneo

Roastpork de solomillo de Teruel

El huerto

Bombones de foie mi cuit

Ceviche de gambas y lima

Pato confitado y su jamón

El steak tartar del Celebris

Tigres un poco picantes

Vieira ibérica

Talo de camembert con membrillo

Pulpo a la brasa, patata y pimentón

ESTACIONES EN VIVO

Jamón D.O. Teruel, tomate de colgar y pan cañada Arroz del señorito con cigalas y boletus Fondue de langostinos y mil salsas para probar

MIMOSA BAR

Cava y cuantas frutas desees

LA VERMUTERÍA

Vermuts, finos y olorosos

LA VINOTECA

Todas las D.O. de Aragón

PALAFOX HOTELES

Hasta el último detalle

DECORACIÓN PERSONALIZADA

Photocall de diseño | Decoración floral | Minutas, protocolo y meseros | Mesa de firmas | Descuentos

lo♥estory

RECENA RODILLA®

Degustación de los sándwiches más famosos del mundo.

COMPARTE TU FELICIDAD

El importe de la copa de sobremesa se donará a Unicef, Ayuda en Acción, Atades o Fundación Ozanam.

INCLUIDO EN LOS MENÚS



LA VERMUTERÍA

Snacks Palafox
Sushi Mediterráneo
El huerto
Tigres un poco picantes
Talo de camembert con membrillo
Ceviche de gambas y lima
Pato confitado y su jamón
Jamón D.O. Teruel, tomate de colgar y pan cañada

MENÚ

Focaccia de Fuentes, foie asado, boletus y reducción de Oporto

Vieira, pulpo asado y langostino, jamón de Teruel, aceite de trufa y calabaza cremosa

Terrina crujiente de ternasco, pastel de panaderas, ajetes-cebolla confitados

Flores de cerezo

Corte de tarta nupcial

Infusiones, dulces y una buena acción

BODEGA

Agua Mineral Lunares Particular Chardonnay, D.O.Cariñena Enate Cabernet-Merlot, D.O. Somontano Freixenet Vintage Reserva, D.O.Cava

AMENIZACIÓN Dos horas de Barra libre, DJ y baile

NO ESTÁN INCLUIDAS LAS DECORACIONES, RECENAS, DONACIÓN A FUNDACIONES O SIMILARES INCLUIDAS EN LOS MENÚS DE BODA

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.



CÓCTEL

Bombones de foie mi cuit Queso esferificado con especias El steak tartar del Celebris Micro ensaladilla de marisco El huerto Salmón, cebolla morada y aguacate Salmorejo Pata Negra

Roastpork de solomillo de Teruel

Tigres un poco picantes
Talo de camembert con membrillo
Langostinos en tempura
Coca tibia de pulpo y verduritas
Solomillo de ternera y cebolla confitada
Ravioli de ternasco IGP
Frutos rojos | Chocolate | Irlandés
Queso | Melocotón

UN BAR AMERICANO, UNA VINOTECA Y LA CERVECERÍA

ESTACIONES EN VIVO

Jamón D.O. Teruel, tomate de colgar y pan cañada. Fideua de gambitas, calamar y mejillones con ali oli suave. Huevos fritos de codorniz sobre tostas de sobrasada y miel. Los mejores nigiris, sushi y california de Sushimore®. Street food de Asia y America

BODEGA

Agua Mineral Lunares Particular Chardonnay, D.O.Cariñena Enate Cabernet-Merlot, D.O. Somontano Freixenet Vintage Reserva, D.O.Cava

AMENIZACIÓN

Dos horas de Barra libre, DJ y baile

NO ESTÁN INCLUIDAS LAS DECORACIONES, RECENAS, DONACIÓN A FUNDACIONES O SIMILARES INCLUIDAS EN LOS MENÚS DE BODA

Precio por persona. IVA y SGAE incluido.



MEJORA TU EXPERIENCIA TODO LO QUE DESEES...

PRECIOS POR PERSONA IVA INCLUIDO

SUPLEMENTOS POR PERS<mark>ONA</mark> AL CAMBIAR LA ESTACIÓN ELEGIDA POR UNA DE ESTAS PROPUESTAS.

CHAMPAGNE BAR

Mumm Cordon Rouge. Un toque de distinción

10,00€

LA CERVECERÍA

Nacionales, doble malta, artesanales e internacionales

5,00€

UN BAR AMERICANO

Coctelería en vivo, los grandes clásico y las nuevas tendencias.

5,00€

UN COLMADO ARAGONÉS

Embutidos y longanizas del Pirineo, encurtidos y vinagres y quesos Aragoneses con mermeladas, frutos y picos

5,00€

JAMON IBÉRICO D.O. GULJUELO

con cortador y servido con pan, tomate y aceite A.O.V.E.

5,00€

STREET

Mini burgers, quesadillas, nachos y barbacoa americana con sus guarniciones y salsas

FOOD

5,00€

ESTACIÓN DE MARISCOS

Navajas al ajillo, salpicon de bogavante, centollo y langostinos cocidos

10,00€

UNA SIDRERÍA ASTURIANA

Las tapas y raciones más famosas de esta region regadas con sidra natural

5,00€

UN FREIDURÍA GADITANA

La fritura más famosa de cadiz, ensaladillas y salpicones de mariscos

5,00€

THE ORIENT EXPRESS

Pato hoisin, gua baos y dim sum

5,00€



CREMAS

Crema de hongos, pulpo y patata trufada confitada Crema de bogavante, sepia y gambas con sus crujientes Gazpacho con vieira especiada, piñones y micro verduras Crema fría de puerros, bacalao marinado en cítricos y caviar de arenque

10,00€

ENTRANTES

Codorniz escabechada con ensalada de virutas de foie de pato

Pulpo y langostinos en ensalada con bacalao esqueixado y su tapenade

Micro ensaladilla de mariscos con bogavante y su coral emulsionado

Carpaccio de hongos con langostinos, ensalada thai con parmesano y piñones

Centollo en ensalada refrescante de manzana, tomate esponjoso y frutas lio Terrina de foie mi cuit de la Sierra de Albarracín, confituras, frutos y panes

Foie asado y boletus sobre focaccia de fuentes y Oporto reducido

Hojaldre de langostinos y vieiras, verduras y sus crujientes

Ravioli crujiente de verduras y jamón de Teruel, crema ligera de faisán y borraja

Lasaña de centollo y las esencias del bogavante y la trufa

15,00€



PESCADOS

Lomo de corvina del Mediterráneo, marinera de mariscos y apio-nabo cremoso

Merluza de pincho, marinera de mariscos y apio-nabo cremoso

Merluza de pincho y verduras al dente a la trufa negra Merluza de pincho rellena de centollo

y la esencia del bogavante

Lubina asada sobre verduras de Aragón y reducción de suquet

Rape en medallones, salsa verde de almejas y gambas y tatin de puerros*

Rodaballo sobre salteado de trigo-espárragos-habitas v jamón de Teruel*

25,00€

*SUPLEMENTO 3 EUROS

BOGAVANTE

Bogavante en ensalada de mango y aguacate y su esencia en vinagreta

Bogavante asado, aceite de setas y verduras y salsas romescu y tartara Bogavante gratinado a la Cardinal

30,00€

MARISCOS

Vieira, pulpo asado y langostinos, jamón de Teruel y calabaza trufada

Coca tibia de rape con boletus, verduras al Azafrán Ravioli de cigalas y hongos, brotes de ajo y salsa cardinal

Bacalao confitado, sus cocochas en salsa verde y calabacín con berberechos

20,00€

ALA CARTA

Carues

CARNES

Pato en confit, deshuesado, kumquat, calabaza y pera
Pintada rellena de foie y pasas,
polenta cremosa y zanahorias vichy
Cochinillo crujiente, deshuesado, quinoa,
escarola y esencia de naranja
Solomillo iberico con foie y tarte tatin

20,00€

TERNERA

Solomillo de ternera al Oporto, quiche de Fuentes y micro zanahoria Tournedo de ternera, pastel de patata, parmesano y trufa, chalotas y ciruelas Solomillo de ternera, hongos y setas confitados, patata-foie

30,00€

TERNASCO

Tournedo de ternasco relleno de longaniza de Graus, cebolla confitada y patata-vainilla Paletilla de ternasco, migas de pastor y requesón Terrina de ternasco crujiente, orejones, calabaza y patata almendrada

25,00€

A LA CARTA

Postres

Pasteles | Sables | Tartas individuales | Souffles Helados Le Gourmet Parisien

5,00€

El sol de levante | Armonía | Le Royal | Flores de Cerezo | Ondas Cítricas | Chocolate en Texturas | Evasión

10,00€

ARAGONIA

Cariñena, Somontano y Cava Aragonés **15,00**€ LA RIBERA DEL EBRO Cariñena, Rioja y Cava

18,00€

,, ALEX

25,00€

RUEDA, RIOJA Y REIMS

Bodega

Hora extra Barra libre

5,00€

Hora extra Baile

3,00€

RECENAS Burgers, Donuts, Migas, Frutas, Jamón, Candy, Etc

5,00€

Menú Infantil

40,00€

S DOD DEDSONIA IVA INICI LIIDO

PRECIOS POR PERSONA. IVA INCLUIDO

PALAFOX HOTELE

Por casaros con nosotros

Asesoramiento profesional, integral y personalizado en todos vuestros preparativos.

Todos los menús y precios son con un mínimo de 100 comensales adultos.

Si vuestro banquete supera los 100 invitados, vuestra prueba de menú será hasta 6 personas.

Contareis con tarifas especiales de alojamiento para aquellos invitados que deseen disfrutarde una noche en nuestros hoteles.

Plazas de parking en nuestras instalaciones con precios especiales.

Si vuestro enlace supera los 100 invitados adultos os obsequiaremos con una habitación en uno de nuestros hoteles de cuatro y cinco estrellas, con el desayuno buffet incluido.

Los alimentos, ingredientes y composición de la oferta gastronómica puede sufrir variaciones sin previo aviso debido a la estacionalidad del mercado





PALAFOX HOTELES ZARAGOZA

T. 976 46 80 76 bodas@palafoxhoteles.com







#bodaspalafox @palafoxhoteles













