



2024 MENÚS DE NAVIDAD

Nuestros menús para los días más especiales

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com
ZARAGOZA



PALAFox HOTELES

Zaragoza

Esta Navidad te ofrecemos una experiencia gastronómica única en Restaurante Aragonia (Hotel Palafox) y en Café de la Reina (Hotel Reina Petronila), donde cada plato está elaborado con ingredientes de temporada y de la más alta calidad.

Disfruta de una cálida atmósfera, un servicio que cuida cada detalle y sabores que cautivarán tus sentidos.

Haz de estas fiestas un recuerdo inolvidable junto a tus seres queridos.



#NavidadPalafox
@palafoxhoteles




HOTEL PALAFOX



Cena de Nochebuena
Almuerzo de Navidad
Cena de Nochevieja
Almuerzo de Año Nuevo
Menú Día de Reyes
Menú infantil

C/ Marqués de Casa Jiménez s/n
976 79 42 43 / 976 46 80 76


HOTEL REINA PETRONILA



Menú de Navidad
Menú de Año Nuevo
Menú Día de Reyes
Menú infantil

Avda. Alcalde R. Sainz de Varanda, 2
876 54 11 57 / 976 46 80 76

Reservas
976 46 80 76
eventos@palafoxhoteles.com

PALAFOX HOTELES

www.palafoxhoteles.com



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

CENA NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2024

Negroni Aragonés infusionado con las frutas de Aragón

...

Carpaccio de picaña summatura madurada y flameado
sobre piña a la pimienta rosa

...

Vieira soasada sobre cardo de Zaragoza y parmentier de patata
violeta con mantequilla tostada

...

San Pedro asado
sobre trigo sarraceno a las finas hierbas, salsa aireada
de pimientos de piquillo y nueces

...

Pularda rellena a lo tradicional
con salsa de granada y puré de calabaza

...

Panettone “servido al modo tradicional italiano”,
helado de turrón y guirlache

BODEGA

Blecua Viñas del Vero 2019 D.O. Somontano

S de Ayles 2020. Pagos de Ayles

Camí dels Xops Espumoso Tradicional 2020 Anima Mundo,
D.O. Penedés

Agua mineral natural de Jaraba

Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

112€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n

RECEPCIÓN DE 20:30 A 21:00 H | CIERRE DE LA SALA A LAS 23:30 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

ALMUERZO DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2024

Copa de Cava Reyes de Aragón

Ostra de la Bretaña sobre panacota de marisco
y espuma de leche de tigre de espinaca

...

Ensaladilla de gallina,
chalota y manzana C' alial encurtida
con nieve yema curada de Los Monegos

...

Chipirón relleno de verduritas con salsa aireada holandesa

...

Medallón de rape
con cremoso de col lombarda y albahaca

...

Cordero lechal tensino, risotto de calabaza,
con crema de marrón glacé y su salsa reducida

...

Flan de mandarina al Oporto
con helado de dulce de leche sobre crumble de coca de Navidad

BODEGA CON MARIDAJE

Enate Fermentado en Barrica Magnum 2020. D.O. Somontano

Anayón Selección 2021. D.O. Cariñena

Pedro Ximénez 1927 Bodegas Alvear. D.O. Jerez

Agua mineral natural de Jaraba

Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

112€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n

RECEPCIÓN DE 13:30 A 14:30 H | CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

CENA DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2024

Caviar Per Sé Baerii Gold
sobre lámina de atún rojo de Cádiz
y panacota de A.O.V.E. de Sierra del Moncayo
...

Waffle de foie gras de Tierra Mudéjar con membrillo
...

Flor de gelatina de salsa ponzu con berberechos, lima y huacatay
...

Troncha de rémol deshuesada,
ajo blanco de remolacha y velo de gambón rojo
...

Cabrito del Ribagorza (villas del Turbón),
fritada aragonesa y jamón de Latón
con salsa de trufa melanosporum
...

Trifásico de bizcocho navideño, helado de baileys
y espuma de jengibre
...

Las tradicionales doce uvas
Brindis con copa de Celler Kripta Barrica Gran Reserva 2018

BODEGA CON MARIDAJE

Viñas del Vero Fermentado en Barrica. D.O. Somontano

La Solana Alta Bodega Mas Alta. D.O. Priorat

Zarihs Bodegas Borsao. D.O. Campo de Borja

Agua mineral natural de Jaraba

Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

Bolsa de cotillón

130€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n

RECEPCIÓN DE 20:30 A 21:00 H | CIERRE DE LA SALA A LAS 00:30 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

ALMUERZO DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2025

Caldo de ave al aroma de hucatay
con huevo duro de codorniz

...

Salmón con velouté de cava aragonés
con oblea de arroz de verduras

...

Cochinillo deshuesado y rustido
con tatín de polenta y granada

...

“Aragonia Helaska”

(helado de vainilla, merengue y confitura de frutos rojos)

BODEGA

Anayón Macabeo Magnum 2023. D.O. Cariñena

Serendipia Tinto 2019. Pagos de Ayles

Enate dulce

Brindis para comenzar el año con una copa de Cava Particular

Agua mineral natural de Jaraba

Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

69€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n

RECEPCIÓN DE 13:30 A 14:30 H | CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

MENÚ DÍA DE REYES

6 de enero de 2025

Aperitivo

Tartar de gambón, arroz y verduras encurtidas

...

Canelón de pato con manzana,
bechamel de foie gras y membrillo

...

Suprema de lubina,
con panacota de marisco y reducción de tomate ecológico

...

Cilindro de paletilla de Ternasco I.G.P. rustido al horno,
raíz de apio y castaña con su salsa española

...

Roscón de Reyes
con helado bombón rocher

BODEGA CON MARIDAJE

Anayón Fermentado en Barrica. D.O. Cariñena

Tres Picos Garnacha Bodegas Borsao. D.O. CAMPO DE BORJA

Vino de Hielo Baltasar Gracián Vendimia Tardía. D.O. CALATAYUD

Agua mineral natural de Jaraba
Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

65€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n

RECEPCIÓN DE 13:30 A 14:30 H | CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

MENÚ INFANTIL

Jamón ibérico y croquetas caseras

ENTRANTE

Pasta fresca con salsa de tomate y queso parmesano

PRINCIPAL

Solomillo de ternera en escalopines a la plancha
con patatas fritas en sartén

o

Costillitas de ternasco de Aragón I.G.P. a la plancha
con patatas fritas en sartén

POSTRE

Helado de vainilla y chocolate

o

Semifrío tres chocolates

Dulces navideños

Agua mineral, refrescos y panes artesanos incluidos

40€

IVA INCLUIDO

Restaurante Aragonia. Hotel Palafox. C. del Marqués de Casa Jiménez, s/n
Menú infantil disponible en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes
Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2024

APERITIVOS CÓCTEL

Gamba roja marinada, licuado de hinojo,
huevas de salmón y codium
Brioche de pularda, parfait de foie gras y su jugo reducido
Zamburiña al gratén con persillé

ENTRANTE

Ravioli de marisco, demi-glace de apio y su crujiente

PESCADO

Lomo de lubina con velouté de azafrán, piñones tostados y
cebolla caramelizada

CARNE

Nuestra paletilla de cordero lechal deshuesada con patata
panadera y reducción de su asado

POSTRE

Secreto de chocolate y turrón con helado de ron y pasas
Viñas del Vero blanco Selección de Varietales. D.O. Somontano
Viñas del Vero tinto Crianza. D.O. Somontano
Cava Reyes de Aragón Brut Nature
Aguas minerales, refrescos, cervezas

59€

IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2
RECEPCIÓN DE 13:30 A 15:30 H
Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



MENÚ DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2025

APERITIVO

Tartar de atún y caviar

Dado de mi-cuit de foie gras con crumble de pistacho
y confitura de violeta

Mini croqueta de sepia y marisco con mayonesa de plancton

ENTRANTE

Consomé clarificado de gamba y cigala con yema de corral y trufa

PESCADO

Suprema de merluza con velo de jamón ibérico, trigueros y
muselina de ajo

PRINCIPAL

Solomillo de ternera, salsa bourdalesa y pastel de patata

POSTRE

Tentación de pistacho con helado de turrón

Viñas del Vero blanco Selección de Varietales. D.O. Somontano

Viñas del Vero tinto Crianza. D.O. Somontano

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Aguas minerales, refrescos, cervezas

59€

IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2

RECEPCIÓN DE 13:30 A 15:30 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



MENÚ DÍA DE REYES

6 de enero de 2025

APERITIVO

Tartar de salmón, queso cremoso con vinagreta mostaza y hierbabuena
Jamón ibérico con pan de cristal
Croqueta de confit de pato

ENTRANTE

Canelón de pularda rustida y foie gras con bechamel trufada

PRINCIPAL

Lomo de bacalao confitado en sobrasada
y miel sobre cremoso de coliflor

POSTRE

Roscón de Reyes

Viñas del Vero blanco Selección de Varietales. D.O. Somontano

Viñas del Vero tinto Crianza. D.O. Somontano

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

Aguas minerales, refrescos, cervezas

39€

IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2

RECEPCIÓN DE 13:30 A 15:30 H

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



MENÚ INFANTIL

ENTRANTE

Entremeses navideños:

Embutidos ibéricos, croquetas de jamón,
calamar andaluza y fingers de pollo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Costillas de ternasco con patatas fritas

O

Cachopin de ternera y queso brie con patatas deluxe

POSTRE

Sacher con helado de vainilla

29€

IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde Sainz de Varanda, 2

Menú infantil disponible en Navidad, Año Nuevo y Reyes

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76



PACKS NAVIDAD GASTRONÓMICA EN PALAFOX HOTELES

Hotel Palafox (5*), Alfonso (4*), Goya (4*)

**Pack Especial: Alojamiento con cena de Nochebuena y
Almuerzo de Navidad en Restaurante Aragónia**

260€/ persona en Hotel 5*

250€/ persona en Hotel 4*

**Pack Especial: Alojamiento con cena de Nochevieja y
Almuerzo de Año Nuevo en Restaurante Aragónia**

243€/ persona en Hotel 5*

233€/ persona en Hotel 4*

**Alojamiento con cena de Nochebuena o Almuerzo de
Navidad en Restaurante Aragónia**

178€/ persona en Hotel 5*

170€/ persona en Hotel 4*

Alojamiento con cena de Nochevieja en Restaurante Aragónia

196€/ persona en Hotel 5*

188€/ persona en Hotel 4*

Alojamiento con Almuerzo de Año Nuevo en Restaurante Aragónia

135€/ persona en Hotel 5*

127€/ persona en Hotel 4*

Precios por persona en habitación doble con desayuno (IVA incluido).



PACKS NAVIDAD GASTRONÓMICA EN PALAFOX HOTELES

Hotel Reina Petronila (5*)

**Alojamiento con Almuerzo de Navidad o de Año Nuevo en
Café de la Reina**

130€/ persona en Hotel 5*

Alojamiento con Menú Día de Reyes en Café de la Reina

106€/ persona en Hotel 5*

Precios por persona en habitación doble con desayuno (IVA incluido).



PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com



HOTEL PALAFOX



HOTEL REINA PETRONILA



HOTEL ALFONSO



HOTEL GOYA



HOTEL IBERUS

***** S

ZARAGOZA