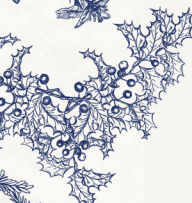


2025

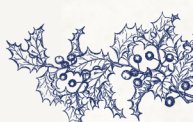
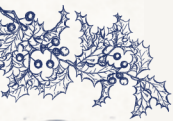


MENÚ DE NAVIDAD

Nuestros menús para los días
más especiales

PALAFox HOTELES

www.palafoxhoteles.com
ZARAGOZA





CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2025

Tostada Suiza by LAPACA, jamón ibérico
caviar Per Sé Black y salsa holandesa

Cardo de Zaragoza ecológico (Gardeniers),
espuma de patata trufada y trompetilla negra

Rape y carabinero,
salsa de mariscos y toques aromáticos

Pularda de Poleñino tradicional,
sobrasada de latón de la Fueva, cremoso de castaña – demi-glace

Paris-Brest navideño sobre fondo de frutos rojos

BODEGA CON MARIDAJE

Baramblanc 2024 "Blanc de Noirs"
Bodegas Alto Moncayo

Enate Cabernet – Cabernet Bodega Enate
D.O. Somontano

Gramona III Lustros Bodegas Gramona
D.O. Cava

Agua natural de Jaraba
Panes rústicos
Cafés y dulces navideños

115€ IVA INCLUIDO



ALMUERZO DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2025

Tartar de bacalao ahumado,
aguachile de kaki, naranja y menta

Consomé de ave
huevo de corral a 64°C - Tuber melanosporum y galets de ajo negro

Suquet de bogavante y esturión,
picada de almendra de Loarre y hierbas

Solomillo de ciervo glaseado a las finas hierbas
y setas de monte

Tronco de navidad y crumble de jengibre

BODEGA CON MARIDAJE

Care XCLNT Blanco Bodegas Care
D.O. Cariñena

Brega Bodegas Breca
D.O. Calatayud

Moscatel Coto de Hayas Bodegas Aragonesas
D.O. Campo de Borja

Cava Reyes de Aragón gran reserva
D.O. Cava

Agua natural de Jaraba
Panes rústicos
Cafés y dulces navideños

115€ IVA INCLUIDO



CENA DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2025

Caviar Per Sé Black
y parmentier de queso de oveja "Nube" meloso

Escalope de foie-gras a la Bigarade,
Boletus edulis y fondo cítrico

Royal de carabineros

Besugo asado
al pil-pil de Pajarilla de Cosuenda
y azafrán de Jiloca

Solomillo de ternera de Aragón
en costra vegetal, mostaza antigua, alga kombu y panceta de Teruel D.O.P.

Pastel ruso de chocolate
y helado de caramelo a la sal

Las tradicionales doce uvas
Gosset Gran Reserva Brut A.O.C. Champagne

BODEGA CON MARIDAJE

La Galera 2021 Bodega Mas Alta
D.O. Priorat

Fagus.
D.O. Campo de Borja

Agua natural de Jaraba
Panes rústicos

Cafés y dulces navideños
Bolsa de cotillón

135€ IVA INCLUIDO



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX
HOTEL

MENÚ DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2026

Ostra de la Bretaña
sobre crema de calabaza

Canelón de marisco y bacalao
con bechamel de kimchee

Cordero lechal tensino relleno
fondo tostado y paciencia

POSTRE

Manzana - Calvados - Dulce de leche

BODEGA CON MARIDAJE

HABLA DEL MAR,
Bodega Habla V.T. Extremadura

AMAR By Borsao
D.O.P. Campo de Borja

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

Agua natural de Jaraba
Panes rústicos
Cafés y dulces navideños

65€ IVA INCLUIDO



BRUNCH DÍA DE REYES

6 de enero de 2026

Jamón de bellota Ibérico (80 gr),
pan de coca al horno con A.O.V.E. del Bajo Aragón y tomate

Steak Tartar versión Aragonia 2025 y
suizo del "mejor pastelero de obrador 2025, Raúl Bernal"

Benedict Royal con salmón y latón de la Fueva

Coca de tomate soasado, queso Radiquero
y vinagreta de piñones

PRINCIPALES

Cochinillo a baja temperatura, rustido y remolacha asada
ó

Lubina, col lombarda y tapioca

POSTRE A ELEGIR

Roscón de Reyes y helado de vainilla

Ensalada de frutas con menta

La navidad hecha postre

BODEGA

Coctel Bellini cava- melocotón de Calanda

Garnacha blanca Anayón
D.O. Cariñena

Aragonia tinto
D.O. Campo de Borja

Agua natural de Jaraba
Panecillos rústicos
Cafés y dulces navideños

55€ 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 17:00h

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76 / Teléfono Hotel Palafox: 976 23 77 00



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

Semi frio tres chocolates

32€ IVA INCLUIDO



MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2025

APERITIVO CÓCTEL

Langostino navideño a la sal con holandesa de sus huevas
Bombón de foie, avellana tostada y moscatel reducido
Viera soasada con sobrasada y miel de cerdo Duroc

ENTRANTE

Crema de faisán y castañas con frutos secos garrañados

PESCADO

Lomo de bacalao confitado al pil pil, almendra tostada y patata violeta confitada

CARNE

Pularda rellena de foie, pasas y piñones con reducción de su asado
y pepitas de granada

POSTRE

Bola de árbol navideña de turrón
o
Bola de navidad de queso y frutos rojos

BODEGA

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano

E de Ayles, vino de Pago Ayles

Juve & Campas Reserva de la Familia.

55€ IVA INCLUIDO

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

RECEPCIÓN DE 13:30 A 15:30 h

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



BRUNCH DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2026

APERITIVO

Jamón de bellota ibérico 80gr con pan de cristal y panes aireados
Coca de langostino, queso de cabra, cebolla caramelizada y piñones
Benedict Royal de salmón noruego
Brioche de pulara y foie

ENTRANTE

Bisqué de cigalas, bombón de Boletus y viera soasada

PRINCIPAL

Ensalada de bogavante, cebiche de frutas tropicales
y vinagreta hierbabuena
o
Escalopines de solomillo de ternera, patata confitada y salsa Café París.

POSTRE A ELEGIR

Medialuna de turrón, avellana y helado de caramelo salado
Tarta de queso chocolate Dubái
Sinfonía de frutas navideñas

BODEGA

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano
E de Ayles, vino de Pago Ayles
Juve & Campas Reserva de la Familia.

55€ IVA INCLUIDO



MENÚ DÍA DE REYES

6 de enero de 2026

APERITIVO

Croqueta de jamón D.O.P con mahonesa ibérica

Zamburiña ibérica

Mar y montaña de presa ibérica con langostino soasado

ENTRANTE

Rodaballo rustido en salsa verde, falso risotto de almejas
y gambas con aceite clorofila.

PRINCIPAL

Milhojas de carrillera Rossini con foie caramelizado,
salsa Pèrigueux y pastel de patata

POSTRE

Roscón de reyes.

BODEGA

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano

E de Ayles, vino de Pago Ayles

Juve & Campas Reserva de la Familia.

45€ IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde R. 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 a la andaluza y mini pizza.

PRINCIPAL

Costillas de ternasco con patatas fritas.

o

Solomillo de ternera con patatas gajo.

POSTRE

Trío de chocolates con helado de Vainilla.

32€ IVA INCLUIDO

Café de la Reina. Hotel Reina Petronila. Avda. Alcalde R. 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



CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre de 2025

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Jamón al corte en pan de cristal con tomate rallado
Langostino soasado con ali – oli, pimentón y sal negra
Dado de micuit de foie con mermelada de violeta

ENTRANTE

Consomé de gallina trufada y sus acompañamientos

PRINCIPAL

Rodaballo rustido en salsa de mejillones al cava y azafrán

POSTRE

Medialuna de turrón, avellana y helado de caramelo salado

BODEGA CON MARIDAJE

Microcósmico Macabeo. I.G.P. Valdejalón
Veratón. Alto Moncayo. D.O. Campo de Borja
Particular Blanc's de noir. D.O. Cava
Panes artesanales, agua, café e infusiones

59€ IVA INCLUIDO

Restaurante Celebris. Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2
RECEPCIÓN DE 20:30 A 21:00 h / CIERRE DE LA SALA A LAS 23:00h
Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76 / Teléfono Hotel Palafox: 976 23 77 00



ALMUERZO DE NAVIDAD

25 de diciembre de 2025

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Macaron de foie y mermelada de higos

Vieira albardada en panceta curada y cremoso de calabaza

Croqueta de gallina trufada y emulsión de curry

ENTRANTE

Bisque de marisco, tartar de langostino, caviar de arenque y microbrotes

PRINCIPAL

Solomillo rossini, guiso de boletus y salsa de oporto

POSTRE

Bola de Navidad de queso y frutos rojos

BODEGA CON MARIDAJE

Anayon Chardonnay. Grandes Vinos y Viñedos. D.O.P Cariñena

Gran Vos. Viñas del Vero. D.O. Somontano

Reyes de Aragón. Gran Reserva. D.O. Cava

Panes artesanales, agua, café e infusiones

59€ IVA INCLUIDO

Restaurante Celebris. Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2

RECEPCIÓN DE 13:30 A 14:30 h / CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00h

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76 / Teléfono Hotel Palafox: 976 23 77 00



BRUNCH DE AÑO NUEVO

1 de enero de 2026

Jamón de bellota Ibérico (80 gr),
pan de coca al horno con A.O.V.E. del Bajo Aragón y tomate

Mi-cuit de foie gras de la Sierra de Albarracín
con chutney y pan tostado al cacao

Benedict Royal con salmón y con latón de la Fueva

Coca de escalivada, vieira y langostinos

PRINCIPALES

Canelón de marisco y bacalao con bechamel de kimchee
ó
Cordero lechal Tensino relleno, fondo tostado y paciencia

POSTRE A ELEGIR

Dubai "sao Thome"
(chocolate relleno de pistacho y kataifi)

Ensalada de frutas con menta

La navidad hecha postre

BODEGA

Enate 234 Chardonnay D.O. Somontano

E de Ayles, Vino de Pago Ayles

Juve & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Agua natural de Jaraba

Panes rústicos

Cafés y dulces navideños

59€ IVA INCLUIDO

Restaurante Celebris. Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2

RECEPCIÓN DE 13:30 A 14:30 h / CIERRE DE LA SALA A LAS 17:00h

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76 / Teléfono Hotel Palafox: 976 23 77 00



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

Semi frio tres chocolates

32€ IVA INCLUIDO

Restaurante Celebris. Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2

Menú infantil disponible en Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes

Reservas en eventos@palafoxhoteles.com y en el 976 46 80 76 / Teléfono Hotel Palafox: 976 23 77 00