

# Diseñad vuestro menú “A la Carta”

## 1. Como base de vuestro menú:

- 2 snacks
- 4 aperitivos fríos
- 4 aperitivos calientes

## Bodega a elegir entre:

Vino blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano)  
Vino tinto La Miranda de Secastilla (D.O. Somontano)  
o  
Vino Tinto Borsao Bole (D.O. Campo de Borja)  
Cava Reyes de Aragón Brut Reserva  
o  
Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

## Barra de coctelería

**Minutas y decoración floral** a elegir de la variedad que contiene nuestro catálogo

**48€/persona.**

Los buffet serán asistidos a partir de 80 comensales.

**2. Añadir a la base:** los distintos platos y postres que os ofrecemos en la sección “A la Carta” que encontraréis en páginas posteriores. De esta forma podréis confeccionar el menú ideal acorde a vuestros gustos y preferencias.



# Aperitivos de Bienvenida

A elegir: 2 snacks, 4 aperitivos fríos,  
4 aperitivos calientes y 2 buffets

## SNACKS

- Chips de hortalizas de temporada con sal ahumada
- Pan de pipas al curry
- Piruleta de Parmesano
- Martini en gelatina, pomelo y aceituna
- Grisinis surtidos ( tomate, aceituna, mostaza y parmesano)

## APERITIVOS FRÍOS

- Anchoa con agua de tomate, manzana y sorbete de aceite de oliva
- Brandada de bacalao y comporta de tomate de Aragón
- Pirámide de foie gras con chocolate Guayaquil, cardamomo y pan de especias
- Matrimonio (anchoa y boquerón) en tosta con queso, tomate dulce y mayonesa de hierbas
- Semi-esfera de frambuesa y crema de queso
- Surtido de trufas (queso, alga, tomate y pistacho)
- Cucurucho crujiente de foie con frambuesa
- Salmorejo con virutas de ibérico
- Salpicón de pulpo y langostinos con vinagreta de Jerez Reserva
- Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi y huevas de trucha
- Perfecto de foie mi cuit con mousse de queso de cabra y manzana caramelizada

## APERITIVOS CALIENTES

- Langostino al pan de romesco y mayonesa cítrica
- Cola de langostino con polvo de kikos y crema de Radiquero
- Crema de Boletus con cebolla de Fuentes caramelizada
- Degustación de risotto de calabaza y alga Wakame
- Mini hamburguesa de sepia con "all i oli" suave
- Muslitos de codorniz con escabeche de Coca-Cola
- Piruleta mar y montaña gratinada con "all-i-oli" suave
- Presa de ibérico con verduras y crujiente de maíz con salsa Teriyaki
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata, aceite de oliva Virgen y pimentón
- Bolita de mejillón tigre un poco picante
- Rulo de morcilla de Aragón y manzana
- Sorpresa de pato y peras al balsámico
- Ravioli de ternasco D.O. con uva pasa y reducción de Pedro Ximénez
- Dado de salmón con corteza crujiente ibérica

Se puede ampliar el aperitivo en 1 pieza, suplemento 1,50 € /persona.



IVA incluido

gastronomía | **PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...

## Buffets. Los nuevos

- **La Vermutería:** vermut, sifón, pipas de la Dehesa, patatas chips, croquetas caseras, encurtidos, anchoas, boquerón y berberechos en conserva con una puesta en escena divertida
- **El Huerto:** caviar de aceite de oliva, tierra de aceituna negra, verduras mini al vapor en recolección
- **Asiático:** Gua Bao (pan al vapor típico taiwanes), o spring rool con Pato Pekin, asado y frito, cebolla morada fina, salsa hoisin
- **De México:** quesadillas, tacos y nachos con guacamole, pico de gallo y crema de queso

Podréis sustituir el buffet de vuestro menú especial por tan solo 2,00 € o añadirlo por 3,90 €/persona.

## Buffets. Los preferidos

- **La Bombonería:** Pirámide de foie con chocolate Guayaquil, cucurucho de foie mi cuit con frambuesa liofilizada, perfecto de foie mi cuit con mousse de queso de cabra y manzana caramelizada. Acompañamiento de compota de manzana, jengibre y vino blanco semi dulce.
- **Fondue de langostinos** confitados con dos salsas (cocktail y tártara)
- **Buffet Japonés Sushi More:** maki, sushi y niguirí
- **La Crepería:** creppes saladas de salmón y crema queso, olivada, tomate y anchoas o de verduritas al wok
- **Cremas perfectas:** surtido de cremas frías como Vichyssoise, sopa de pera con virutas de ibérico, maíz con aceite de oliva y gazpacho

Podréis sustituir el buffet de vuestro menú especial por tan solo 2,00 € o añadirlo por 3,90 €/persona.

## Buffets. Los de siempre

- Jamón de Teruel D. O. al corte con pan con tomate, aceite y sal
- Fideuá de pollo de corral al chilindrón con setas y "all i oli" de pimentón de la Vera
- Fideuá, gambitas y calamar con "all i oli" suave
- Surtido de queso acompañado de uvas, panes, frutos secos y confituras
- Arroz a banda con sus gambitas y calamares
- Huevos de codorniz sobre tostas de sobrasada y miel

Se puede sustituir el buffet de vuestro menú especial sin suplemento alguno o, añadirlo por 2,90 € por persona.

## Más buffets

- Jamón Ibérico al corte con pan de chapata y aceite de oliva virgen extra

Si sustituís el buffet de jamón de Teruel por buffet de Jamón Ibérico, suplemento 280 €/pieza



IVA incluido





Salón Inés de Poitiers. Hotel Reina.

## Carta

### ENTRANTES

- Crema de ceps, pulpo y cubitos de patata confitada al aroma de trufa .....9,00€
- Crema de faisán con albóndigas de foie y envueltos de pan .....9,00€
- Bisque de marisco con sepia, gambas y crujiente de pan .....9,00€
- Gazpacho con piñones, micro verduras y vieira especiada .....8,00€
- Crema fría de puerros con dados de bacalao marinado con cítricos  
y huevas de arenque .....7,00€
- Ensalada de bogavante con tallarines de mango, aguacate y  
vinagreta de erizos de mar .....28,00€
- Ensalada de codorniz escabechada, uvas blancas, brotes tiernos  
y virutas de foie .....16,00€
- Planeta de foie "mi cuit" con bizcocho de avellanas .....18,00€
- Hojaldre de foie caramelizado y escalibada de verduras .....16,00€
- Ensalada de pulpo, langostinos, patata, bacalao esqueixado y tapenade .....16,00€
- Galleta de langostinos y vieiras con parmentier de almendras,  
verduras al dente y chips de alcachofa .....16,00€
- Saquito de verduras y jamón ibérico con crema ligera de faisán  
y gelée de borrajas.....12,00€
- Aspic de codorniz escabechada con shitake, jamón ibérico, emulsión  
de tomate seco de Caspe y brotes tiernos o con consomé de ave  
trufado y foie (según temporada) .....18,00€
- Tartar de pulpo con exquisada de bacalao, helado de aceite de  
oliva, escarola frisse y tapenade de aceitunas verdes.....16,00€
- Carpaccio de carabineros con ensalada de aguacate aliñado  
como un tartar y surtido de lechugitas .....16,00€
- Flan de pato y peras con mayonesa de manzana ácida .....16,00€
- Tartar de tomate con encurtidos, atún ligeramente cocinado,  
escarola frisé y pensamientos .....16,00€
- Lasagna de txangurro con vieiras asadas y espuma de marisco .....16,00€

IVA incluido  
Precios por persona

gastronomía | **PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...

## PESCADOS

- Bogavante a la Cardinal con dúo de arroces y salsa americana .....28,00€
- Bogavante asado con escalibada de verduras y vichyssoise de espárragos verdes .....28,00€
- Dorada a baja temperatura con sal ahumada, tagliatelle de calamar, calabacín asado y escabeche suave .....21,00€
- Suprema de lubina asada con chipirón, bechamel de piñones, cebolla confitada y aceituna negra .....24,00€
- Suprema de merluza con bolognesa de marisco y emulsión de azafrán del Maestrazgo.....22,00€
- Merluza asada, verduras al dente con vinagreta tibia de tuber melanosporum, Jerez seco, tomate natural, aceite de oliva y langostinos.....25,00€
- Medallones de rape en salsa verde con almejas, gambas y tatín de puerros con tomate.....25,00€
- Coca tibia de rape con guiso de shitake, verduras confitadas y salsa ligera de azafrán.....18,00€
- Rodaballo relleno de duxelle de hongos con falso cous-cous de brócoli y salsa de vino tinto Garnacha reducido.....23,00€
- Rodaballo a la plancha con salteado de trigo tierno, espárragos verdes, habitas, jamón de Teruel y reducción de hierbas aromáticas.....23,00€
- Taco de bacalao con sofrito de verduras, sopa de patata y rocas de aceituna negra .....20,00€
- Vieira, pulpo asado, papada confitada, parmentier y pisto .....16,00€
- Taco de bacalao confitado, con sus cocochas en salsa verde, tagliatelle de calabacín con berberechos y su velouté.....20,00€



IVA incluido  
Precios por persona

## CARNES

- Compacto de pato con gastrique de kumquat, calabaza violina y gajos de pera caramelizada.....20,00€
- Cochinillo asado y deshuesado, reducción de naranja con dúo de purés y cebolla agridulce.....22,00€
- Paletilla de ternasco a baja temperatura con migas de pastor, requesón y jugo de su asado.....24,00€
- Solomillo de ternera al vino de Oporto con mini quiche de cebolla de Fuentes y zanahoria baby.....27,00€
- Ternasco asado tradicional con patatas panadera, cebolla de Fuentes y jugo de su asado.....24,00€
- Terrina de ternasco deshuesada y crujiente, guiso de orejones, patata almendrada y puré de calabaza.....24,00€
- Tournedó de ternera con milhojas de patata al aceite de trufa y parmesano, chalota confitada y salsa de ciruelas.....26,00€
- Medallón de solomillo con pisto tricolor, espárragos trigueros y salsa de miel-mostaza.....27,00€
- Solomillo de ternera con bomba de patata, salvia y salsa de colmenillas.....27,00€
- Tournedó de ternasco de Aragón relleno de longaniza de Graus, cebolla confitada, puré de patata a la vainilla y su jugo.....24,00€



IVA incluido  
Precios por persona

gastronomía

**PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...

## PRE-POSTRES

- Crème brûlée, lima y sorbete en roca de mandarina.....3,80€
- Granizado de naranja sanguínea, cítricos y helado de manzana verde.....3,80€
- Sorbete en roca de mojito y croûtons al Peppermint.....3,80€
- Gin tonic helado con gelatina de limón.....3,80€
- Sorbete de sabores: maracuyá, mojito, limón al cava, mandarina al vodka, frambuesa, manzana verde.....3,80€

## POSTRES.....7,00 €/ud.

- Torrija artesana caramelizada con sopa de chocolate blanco y frutos rojos.
- Pastel Flor de cerezo: suave merengue de limón y mousse de almendra sobre confitado de cereza y bizcocho de almendra.
- Chocolate en texturas; crema de chocolate y mousse de cobertura de leche sobre hojaldre crujiente.
- Royal: praliné crujiente con bizcocho de almendra.
- Armonía: Bizcocho ligero y crujiente de avellana y ganache ligera de regaliz.
- Mi Cuit Guanaja: bizcocho ligero de chocolate con interior de trufas fundente.
- Ondas cítricos: cremoso de cobertura blanca de limón y frutos cítricos.
- Manzana Gran Smith: manzana asada con canela, bizcocho de yogur con toques de lima.
- Cien por cien cacao.
- Ferrero: Bizcocho de chocolate, mousse de chocolate Gianduja y trocitos de paillete.

Todos los postres indicados van acompañados de crujiente con bolita de helado y Bombón de Aragón. Incluye la tarta nupcial para el corte.

## PETIT FOURS.....1,25 €/pax

# Bodega

Si deseáis modificar la bodega, también podéis elegir entre otras de las opciones seleccionadas por nuestro sumiller para maridar con vuestro menú:

## VINOS BLANCOS

- Blanco Viñas del Vero Chardonnay (D.O. Somontano).....1,00€
- Blanco Care Chardonnay (D.O. Cariñena).....1,00€
- Blanco Enate 234 (D.O. Somontano).....1,50€
- Blanco Protos Verdejo (D.O. Rueda).....1,00€
- Blanco Condesa de Leganza (D.O. La Mancha).....1,00€

## VINOS TINTOS

- Tinto La Miranda de Secastilla (D.O. Somontano).....1,00€
- Tinto Care Crianza (D.O. Cariñena).....1,00€
- Tinto Borsao Bole (D.O. Campo de Borja).....1,00€
- Tinto "a" de Aylés Vino de Pago de Aylés.....1,00€
- Tinto Viña Real Crianza 2012( D.O. Ca. Rioja).....1,25€
- Tinto Beronia Crianza (D.O. Ca. Rioja).....1,50€
- Tinto Viña Pomal Crianza (D.O. Ca. Rioja).....2,50€
- Tinto Portia Ebeia 2012 (D.O. Ribera del Duero).....1,25€

## CAVAS Y CHAMPAGNE

- Cava Reyes de Aragón Brut Reserva.....1,00€
- Cava Reyes de Aragón Brut Nature.....1,25€
- Cava Real de Aragón.....1,00€
- Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs.....1,50€
- Cava Freixenet Vintage Brut Nature Rva. ....1,00€
- Cava Castillo Perelada Brut Nature.....1,50€
- Champagne Mumm Cordon Rouge Brut.....7,00€
- Champagne Henri Abelé Brut Traditionnel.....6,00€

Vinos blancos y tintos tienen un suplemento por persona sobre la bodega "base".  
Cavas y Champagne tienen un suplemento por persona y copa sobre la bodega "base".

## ANIMAD VUESTRA FIESTA CON RECENAS TEMÁTICAS

### · Vuelta a la infancia:

Algodón de azúcar, sandwich de crema de cacao,  
palomitas y chuches.....4,00€/pax

### · Estilo americano:

Mini hamburguesas, mini hot dog y mini donuts con toppings.....3,50€/pax

### · La barbacoa:

Mini bocatín: morcilla y manzana, chistorra con pimiento verde,  
longaniza de Graus.....3,50€/pax

### · Aragonesa:

Sartén de migas del pastor con uva, Trenza de Almudévar  
y frutas de Aragón.....4,00€/pax

· **Los famosos sándwiches de Rodilla:** ensaladilla, queso azul con  
rúcula, pollo al curry y más variedades.....3,00€/pax

· **Hot Dog Gourmet de Feltman's:** salchicha alemana ahumada  
en madera de haya, pan artesano e ingredientes naturales.....3,50€/pax

## ELIGE TU RECENA

- Mini hamburguesa con guarnición de tomate, pepinillo, queso y salsas...3,00€/pax
- Mini donuts de colores.....3,00€/pax
- Sartén de migas del pastor con uva.....2,50€/pax
- Repostería dulce variada.....3,00€/pax
- Mini brocheta frutas chocolateada.....2,50€/pax
- Mini de jamón de Teruel D.O.....2,00€/pax
- Panecillo de mantequilla y salmón ahumado.....2,00€/pax
- Candy Bar: Sweet Pink (para 100 pax.).....170,00€
- Candy Bar: La Frutería (para 100 pax.).....170,00€
- Candy Bar: Pure Love (para 100 pax.).....180,00€
- Chocolat Factory (para 100 pax.).....135,00€
- Chocolat Factory (para 120 pax.).....170,00€
- Chocolat Factory (para 160 pax.).....230,00€

IVA incluido

gastronomía

**PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...

## Vuestros pequeños invitados

### APERITIVO BUFFET

Aceitunas, tortilla de patatas, chips, croquetas

### ENTRANTES

Entremeses especiales y divertidos

Entremeses surtidos de mini croquetas de jamón, mini pizza, rulo de  
jamón york con crema de queso, langostinos y calamares fritos a la andaluza

Macarrones con salsa boloñesa

Canelones rossini

### PLATO PRINCIPAL

Bocaditos crujientes de merluza con patatas fritas

Costillitas de ternasco con patatas fritas

Mini hamburguesa de pollo a la parrilla con patatas fritas

Escalope de ternera tierno y fino con patatas

### POSTRE

Pastel y copa de helado

### BODEGA

Zumos de frutas

Refrescos con y sin gas

Aguas minerales

Consulta nuestras propuestas de animación  
infantil y el servicio de canguro.

40,00 € por niño

(Consultar condiciones)  
VA INCLUIDO



IVA incluido.

gastronomía

**PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...





## Barra especial aperitivo

Sorprende a tus invitados con nuestros cócteles durante vuestro aperitivo o baile.....1,50€ por persona/hora

## Barra libre de aguardiente y licores

Precio adulto.....11,95 € por persona / 2 horas

Precio adulto.....16,00 € por persona / 3 horas

GinTonics Premium (consultar marcas).....750€  
(Servicio de 100 consumiciones)

Suplemento hora adicional .....4,05€

## Música

### DISCO-MÓVIL

Precio.....920,00 € / 2 horas

Suplemento hora adicional 255,00€

### ORQUESTA TRÍO

Precio.....1.130,00 € / 2 horas

Precio.....1.330,00 € / 3 horas

SGAE incluida  
IVA incluido

baile | **PALAFox HOTELES**  
Siempre contigo...