

Menú Palafox Hoteles

Aperitivo

Coctelería clásica de cava

Chips de hortalizas de temporada con sal ahumada

Pan de pipas al curry

Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi y huevas de trucha

Matrimonio (anchoa y boquerón) en tosta con queso, tomate dulce y mayonesa de finas hierbas

Pirámide de foie gras con chocolate Guayaquil con pan de especias

Semi-esfera de frambuesa y crema de queso

Muslitos de codorniz confitados con escabeche de Coca-Cola

Cola de langostino al pan de romesco y salsa cítrica

Rulo de morcilla de Aragón y manzana

Bolita de mejillón tigre un poco picante

Buffet de fideuá, gambitas y calamar con "all i oli" suave

Buffet de jamón de Teruel D.O. al corte, acompañado de pan con tomate, aceite y sal

Entrante

Saquito de verduras y jamón ibérico con crema ligera de faisán y gelée de borrajas

Segundo (a elegir)

Taco de bacalao con sofrito de verduras, sopa de patata y rocas de oliva negra de Aragón

o

Ensalada de pulpo, langostinos, patata, bacalao esqueixado y tapenade

Tercero (a elegir)

Cochinillo asado y deshuesado con cebollitas agridulces, reducción de naranja y puré de apio nabo

o

Terrina de ternasco deshuesada y crujiente, puré de calabaza y guiso de orejones

Postre

A elegir de la carta

BODEGA

Vino Blanco Viñas del Vero Macabeo (D.O. Somontano)

Vino Tinto Viñas del Vero Crianza (D.O. Somontano)

Cava Roger de Flor Brut

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Surtido de licores y brandies

Amenización

2 h de barra libre
y de disco móvil

114,00 € por persona

(Consultar condiciones en últimas páginas)
IVA INCLUIDO

gastronomía

PALAFox HOTELES
Siempre contigo...