



# 2024 MENÚS DE NAVIDAD

Nuestros menús para los días más especiales

**PALAFox** HOTELES

[www.palafoxhoteles.com](http://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](mailto:eventos@palafoxhoteles.com)

**PALAFOX HOTELES**

[www.palafoxhoteles.com](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 tatin 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://www.palafoxhoteles.com)



HOTEL PALAFOX

\*\*\*\*\*

---



HOTEL REINA PETRONILA

\*\*\*\*\*

---



HOTEL ALFONSO

\*\*\*\*\*

---



HOTEL GOYA

\*\*\*\*\*

---



HOTEL HIBERUS

\*\*\*\*\* S

# ZARAGOZA