

PALAFOX HOTELES



MENÚS DEL PILAR



RESTAURANTE ARAGONIA

12 de octubre de 2026

APERITIVO

"Tartaleta Aragonesa"

Queso La Pardina, mermelada de tomate Rosa,
presa curada de Teruel y huevas de trucha Pirinea.

ENTRANTES

Chipirones, migas ansotanas
y caldo de cebolla de Fuentes de Ebro.

...

Ravioli de buey de mar y beurre Blanc de Manzanilla

PESCADO

Cocochas de merluza en salsa verde y tallos de borraja

CARNE

Carré de Ternasco I.G.P patata duquesa, glace de pajarilla y hierbas

POSTRE

"La Plaza del Pilar"

Sableé de manzana y pera,
gel de mandarina y flores comestibles

BODEGA:

Sede e Fame de virgen del galir palomino fino, D.O. Valdeorras
Drappier Blanc de Blancs Brut, A.O.C. Champagne
3 de 3000, Pagos de Ayles
Panes artesanales, agua, café e infusiones

89€ / PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com





SALONES VICTORIA, HOTEL PALAFOX

12 de octubre de 2026

APERITIVOS

Jamón De Teruel D.O.P, tomate rallado, AOVE,
capricho de pan soplado y pan de cristal.

Tartar marinado de trucha pirinea y sus huevas.

Croqueta de cochinillo con ali olí manzana y papada ibérica.

Zamburiña napada en bearnesa cítrica.

ENTRANTE

Bacalao confitado, cremosa patata "ajoarriero" y su propio torrezno.

PRINCIPAL

Cilindro prensado de paletilla de Ternasco I.G.P deshuesada,
terrina de patata trufada y su jugo reducido

POSTRE

"Adoquin del Pilar" acompañado de helado de guirlache.

BODEGA:

Care, blanco Chardonnay, D.O.P. Cariñena
La Miranda de Secastilla, tinto Garnacha, D.O.P. Somontano
Cava Reyes de Aragón Brut Nature, D.O.P. Calatayud
Panes artesanales, agua, café e infusiones

65€ / PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com





RESTAURANTE CELEBRIS

12 de octubre de 2026

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tartaleta crujiente de tinta de calamar ,mousse de queso Radiquero
y trucha pirenaica marinada

ENTRANTE

Aspic de langostinos confitados
crema suave de crustáceos y esencia de mandarina

PESCADO

Medallón de rape especiado
sobre cremoso de zanahoria e hinojo y espárrago de mar

CARNE

Paletilla de Ternasco I.G.P. deshuesada, pavé de patatas,
emulsión de ajo negro y reducción de sus jugos a la garnacha

POSTRE

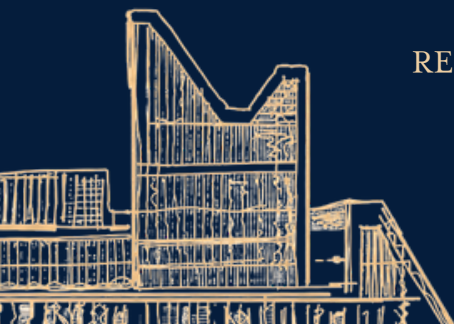
El "Pilar" hecho postre

BODEGA:

Care, blanco Chardonnay, D.O.P. Cariñena
La Miranda de Secastilla, tinto Garnacha, D.O.P. Somontano
Cava Reyes de Aragón Brut Nature, D.O.P. Calatayud
Panes artesanales, agua, café e infusiones

65€ / PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com





CAFÉ DE LA REINA

12 de octubre de 2026

APERITIVOS

Bocado de tartar de tomate
con gele de piparra y sardina ahumada.

...

Buñuelo de bacalao ajoarriero y confitura de pimiento.

...

Brocheta de pulpo y patata confitada

ENTRANTE

Canelón relleno de langostino y borraja,
crema de almendras y aceite de clorofilas

PLATO PRINCIPAL

Porción de paletilla asada de forma tradicional
con patatas panadera y su jugo reducido.

POSTRE

"Adoquín del Pilar"
acompañado de helado de guirlache.

BODEGA:

Care, blanco Chardonnay, D.O.P. Cariñena
La Miranda de Secastilla, tinto Garnacha, D.O.P. Somontano
Cava Reyes de Aragón Brut Nature, D.O.P. Calatayud
Panes artesanales, agua, café e infusiones

55€ / PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



PALAFox HOTELES

MENÚ INFANTIL

12 de octubre de 2026

APERITIVO

Croquetas de jamón de Teruel D.O.P

ENTRANTE

Canelón de ternera asada

o

Macarrones con tomate casero

PRINCIPAL

Escalopines de solomillo de ternera

o

Costillitas de Ternasco con patatas fritas naturales

POSTRE

Lingote de "Tigreton" con Helado de Vainilla

Panes artesanales, agua, café e infusiones

32€ / PERSONA IVA INCLUIDO

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com



PALAFOX HOTELES

RESERVAS: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com

Todas nuestras novedades en www.palafoxhoteles y [@palafoxhoteles](#)