

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 garrapiñados

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

I 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 pularda y foie

ENTRANTE

Bisqué de cigalas, bombón de Boletus y viera soasada

PRINCIPAL

Ensalada de bogavante, cebiche de frutas tropicales y vinagreta hierbabuena

U

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

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 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 Pèrigueus 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