



Cena de Gala Fin de Año
31 de diciembre de 2023

Aperitivos

Pani-Puri de cabracho y caviar

Macarón de foie y frutos rojos

Cremoso de pulpo sobre patata revolcona

Chupito de ajoblanco suave de coco y granizado de albahaca

Entrante

Consomé de Galera Real con vieira rustida y langostino

Pescado

Rodaballo en salsa Beurre Blanc de Pedro Ximénez y patatas parisinas

Sorbete de cilantro y limón con dados de gelatina de hierbabuena

Carne

Solomillo de vaca en salsa Périgueux con verduras y setas

Postre

Cremoso de mascarpone, crujiente de cacao, geleé de café sobre cumbre de Frangelico

Nuestros Tradicionales Dulces Navideños

Bodega:

Blanco Mítico Chardonnay D.O. Calatayud

Tinto Baltasar Gracián Viñas Viejas D.O. Calatayud

Cava Brut Reserva Reyes de Aragón

Cafés o Infusiones

Cotillón y Barra Libre hasta las 03:00 am





Cena de Gala Fin de Año
31 de diciembre de 2023

Menú Infantil

Entrante

Sopa de pelotas

Primero

Canelones caseros

Sorbete de frambuesa

Carne

Solomillo ibérico, bacón y salsa de su jugo

Postre

Mousse de chocolate en tupila

Nuestros Tradicionales Dulces Navideños





Paquete Tarifas Fin de Año 2023

Habitación Doble Estándar	410,00 €
Habitación Doble Terraza	425,00 €
Habitación Doble Superior	445,00 €
Habitación Doble Premium	465,00 €
Habitación Doble Deluxe	485,00 €
Suplemento adulto	185,00 €
Suplemento Niño hasta 12 años	95,00 €

El Paquete Incluye:

Noche de alojamiento del día 31.12.2023 en habitación seleccionada
Cena de Gala en el Restaurante Reyes de Aragón
Barra Libre y Cotillón hasta las 03:00 h a.m.
Desayuno Buffet día 01.01.2024

Entradas para las visitas de Parque-Jardín Histórico y Zona Monumental
I.V.A.

Condiciones Generales Paquete Fin de Año:

Gastos de cancelación con menos de 7 días del 100%.

Se realizará el cargo del total de la reserva al número de tarjeta facilitada con 6 días de antelación.

Deben de enviarnos edades en el momento de hacer la reserva, dicha edad será comprobada en el momento de hacer el registro.

Indumentaria formal o de gala.

Infórmenos en caso de existir reservas paralelas de amigos o familiares para tenerlo en cuenta en la distribución de mesas en restaurante.

Debido a la infraestructura del restaurante, existe la posibilidad de compartir mesa con otros clientes.

Si tienen algún tipo de alergia o intolerancia, deben notificarlo con al menos 7 días de antelación.

