



## MENÚ DÍA DEL PILAR Sábado, 12 de octubre de 2024

Una exquisita selección para celebrar este día tan especial

### **Entrante**

Carpaccio de atún rojo con aliño de ceviche  
y cebolla morada encurtida

### **La comida**

Ensalada de perdiz escabechada con tartar de tomate rosa  
de Barbastro y trucha del Río Vero

Dorada rellena de guiso de borraja y puerro  
con velouté de berberechos

Lingote de Ternasco I.G.P. asado con pastel de patata a la menta  
y reducción de sus jugos

### **El postre**

Craquelines de cremoso de frutas de Aragón  
con helado de chocolate y caramelo salado

### MARIDAJE:

Ente 234 Chardonay (D.O. Somontano)  
Garnacha Centenaria de Coto de Hayas (D.O. Campo de Borja)  
Cava Reyes de Aragón Brut Reserva

Cafés e infusiones con sus petit fours

**49 € /persona**

Café de la Reina.

Hotel Reina Petronila. Avda Alcalde Sáinz de Varanda, 2

Reservas menús Día del Pilar: 976 468076 y eventos@palafoxhoteles.com

10% de descuento para reservas de más de 10 personas realizadas antes  
del 4 de octubre



MENÚ DÍA DEL PILAR  
Sábado, 12 de octubre de 2024

Croquetas de jamón de Teruel

Raviolis de carne con salsa de tomate natural

Escalopines de solomillo de ternera o costillitas de ternasco  
con patatas fritas naturales

Brownie con helado de chocolate

Pan artesano, aguas minerales natural del manantial de Jaraba y refrescos

30 € /persona

Café de la Reina.

Hotel Reina Petronila. Avda Alcalde Sáinz de Varanda, 2

Reservas menú Día del Pilar: 976 468076 y [eventos@palafoxhoteles.com](mailto:eventos@palafoxhoteles.com)

10% de descuento para reservas de más de 10 personas realizadas antes  
del 4 de octubre