



CANFRANC ESTACIÓN

A ROYAL HIDEAWAY HOTEL



FELIZ
NAVIDAD



RESERVAS

canfrancestacion.rc@royalhideaway.com



PROGRAMA DE NAVIDAD

*Canfranc Estación a Royal
Hideaway Hotel, un destino para
celebrar las fechas especiales,
lleno de tradición y sensaciones
únicas.*





24 DICIEMBRE

20:00H A 22:00H

GRAN BUFFET NOCHEBUENA

Una selección de los mejores productos locales y platos reinterpretados de la tradición navideña en las mesas de Aragón.

Estación de Embutidos y quesos

Jamón Ibérico 100%.
Salchichón y chorizo ibérico.
Caña de presa ibérica.
Queso Viello de Oveja O'xortical (Canfranc).
Queso Bunker azul de O'xortical (Premio mejor queso azul España 2023).
Queso Osso-Iraty del Pirineo (Somport).

Selección de panes caseros y picos de la Panadería Sayón de Jaca.
Mermeladas y confituras caseras para acompañar.

Estación fría de Canapés Navideños

Blini con mantequilla y caviar Baerii.
Sobrasada y miel.
Tartar de salmon ahumado, crema agria y cebollino.
Jamón ibérico batido.
Tartar de trucha imperial del grado y aguacate.
Pulpo A feria, patata al tenedor y pimentón ahumado.

La estación del Foie de navidad

Royal de foie de pato con velo de Pedro Ximénez, tierra de almendras y melocotón.
Mi-cuit de foie de pato con reducción de "poncho" aragonés y membrillo.

Estación de mariscos

Cóctel de gambas.
Ostras al natural y versión 1928.
Selección de mariscos cocidos.
Gambas plancha.



Entrantes calientes
a elegir:

Sopa de Marisco y Pescado.
Cardo en salsa de almendras.

Carne o Pescado
a elegir:

Solomillo "Wellington" de vaca de Betanzos.
Lubina con almejas y salsa marinera.

Estación dulce

Turrónes variados.
Rocas de chocolate.
Selección de pastelería casera.

BODEGA

Edra Blancoluz (Vino de la tierra del Gállego y Cinco Villas- Huesca)
Muga crianza (D.O.Ca Rioja)
Ars Collecta, Blanc de blancs (D.O. Cava)

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años: 60€
Niños 12-16 años: 95€

Servicio de 20:00h a 22:00h

Reserva previa (duración estimada 90 min).

PVP: 199€

25 DICIEMBRE

ROYAL BRUNCH NAVIDAD

Disfrute nuestro brunch de Navidad estilo buffet
Bebidas incluidas.

Servicio de 13:00h a 15:00h

Reserva previa (duración estimada 90 min).

BODEGA

Enate 234 Chardonnay (D.O. Somontano)
12 Lunas (D.O. Somontano)
Reyes de Aragón Reserva brut nature
(D.O. Cava- Calatayud)

PVP: 99€

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años: 25€
Niños 12-16 años: 40€



31 DICIEMBRE

19:30H

EL CONCIERTO RÉVEILLON 2024: VOYAGE À PARIS!

Como preludio musical a la Cena - Réveillon, la soprano Isabelle Savigny y el tenor Charles Mesrine ofrecerán, junto a la pianista Carmen Martínez-Pierret, un exquisito concierto. En el programa, una selección de arias de opereta y canciones francesas del período histórico que va de los albores de la Belle Époque al apogeo del Art-déco. Un mágico momento musical, lleno de sorpresas, que nos hará viajar a la capital de la opérette y de la chanson: París.

Disfrutaremos de algunas de las mejores melodías de compositores como Edmond Audran, Henri Christiné, Reynaldo Hahn, André Messager, Jacques Offenbach, Erik Satie, Vincent Scotto, Claude Terrasse y Maurice Yvain, inmortalizadas por las míticas voces de Joséphine Baker, Aristide Bruant, Maurice Chevalier, Paulette Goddard, Fragson, Yvette Guilbert, Vincent Hyspa, Yvonne Printemps o Mistinguett, entre otras.

Célebres arias y dúos de opereta -Ciboulette, L'Amour masqué, La belle Hélene, La Vie parisienne, La Mascotte, Pas sur la bouche o Phi-Phi-y canciones como Fascination, Je te veux, Le fiacre, Le temps des cerises, Les baisers o Valse bleue, nos permitirán revivir el ambiente musical de una época llena de encanto, en la que París se convirtió en la capital de la sonrisa y del ingenio; de aquellos tiempos felices que contemplaron el paso de los últimos carruajes a los primeros automóviles.

A continuación, la Cena de Gala será amenizada por el pianista Yves Dupuis, que prolongará el ambiente creado por el concierto con una selección de temas de los años 20 y 30.



31 DICIEMBRE

20:30H

CENA DE GALA FIN DE AÑO

Antonin Carême y Auguste Escoffier fueron los dos grandes precursores de la alta cocina francesa de principios de siglo, consiguieron elevar la profesión de categoría a través de la modernización y la exquisitez de técnicas culinarias que hoy son todavía referencia.

Eduardo Salanova y su equipo se han inspirado su maravilloso legado, como si ellos mismos fueran ilustres invitados a la Gran Gala, para crear este menú en el que buscamos transportarles, después del concierto en la Opera, a aquellos salones de París que rebosaban arte en cada uno de sus platos. Nuestra mayor ilusión es conseguir que esta noche sea mágica e inolvidable: brindemos.

COPA DE BIENVENIDA

Amuses-Bouches 1928

Rillettes de Trucha Imperial del Grado, crema agria y cebollino.
Mantequilla de Caviar del Grado y Blinis.
Paté de Campagne faire a la Maison, encurtidos y rúcula.
MiniBrioche de Steak-Tartar con emulsión de yema.

Le Menu

Ensalada de Bogavante con tartar de tomate, dátiles y cebolla confitada acompañada de un gazpachuelo de fruta de la pasión y concasse de Aguacate.

Foie de Pato a la Poele, piña estofada a la vainilla, consomé al jerez y bizcocho a las cinco especias.

Lubina a la unilateral con emulsión de sus espinas y limón, cous-cous vegetal y salsa romesco.

Royal de Cordero, hongos y Trufa negra de Invierno.

Nuestra versión de un Bûche de Noël con notas de café, chocolate y avellana.

Selección de turrones y dulces navideños.

Uvas de nochevieja.

AMENIZACIÓN
MUSICAL



Piano Jazz y musical
en vivo con Yves Dupuis



MENÚ INFANTIL

Surtido de entrantes navideños: croquetas de jamón ibérico, rabas de calamar y minipizza.

Pasta Boloñesa.

Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas caseras.

Brownie con helado de vainilla.

MARIDAJE SELECCIÓN ORO

Can Matons (D.O. Alella)

Edra Blancoluz (Vino de la tierra del Gállego y Cinco Villas- Huesca)

La Vicalanda Reserva (D.O. Ca Rioja)

Champagne Moët & Chandon brut Imperial

INFORMACIÓN RELEVANTE

Horario Cena: de 20:30h a 23:50h

Precio Gran Gala

365€

Niños hasta 12 años:

130€

Niños de 12 a 16 años:

190€

Incluye cotillón, barra libre y recena

Horario de 00:30h a 3:00h

Recibiremos el Año Nuevo a las 24:00h

en el Lobby del hotel

ETIQUETA OBLIGATORIA

CABALLEROS
SEÑORAS

Traje oscuro, corbata y zapato de vestir.

Vestido largo o traje de chaqueta.

SE REQUIERE MÁXIMA PUNTUALIDAD

RESERVAS

canfrancestacion.rc@royalhideaway.com



01 ENERO

ROYAL BRUNCH AÑO NUEVO

Disfrute nuestro brunch de Año Nuevo estilo buffet.
Bebidas incluidas.

BODEGA

Enate 234 Chardonnay (D.O. Somontano)

12 Lunas (D.O. Somontano)

Reyes de Aragón Reserva (D.O. Cava- Calatayud)

PVP: 99€

MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años:

25€

Niños 12-16 años.

40€.

Servicio de 13:00h a 15:00h

Reserva previa (duración estimada 90 min).



Canfranc Estación, a Royal Hideaway Hotel
22800 Canfranc Estación | Huesca | España