

Un nuevo espacio, donde celebrar la vida, con los 5 sentidos



Aromas de Rioja



"Tu lugar de encuentro"



SUBCAMPEÓN
DE ESPAÑA
2023 y 2024

Jose Ignacio Gordo
Jefe de cocina-Chef

*"Siempre me ha apasionado
la cocina, por eso la convertí
en mi profesión"*

*Mi equipo y yo, hemos
puesto todo nuestro cariño
y experiencia, para
preparar esta propuesta
gastronómica.*

Deseamos que os guste.



Disponemos de una amplia variedad de menús para todos los gustos y necesidades, entre los que encontraréis con seguridad el que se adecúe a vuestras expectativas.

- Siempre cocina de calidad, basada en los productos locales de cercanía.
- Innovamos, respetando los fundamentos de la cocina tradicional.
- Difundimos con orgullo la cocina tradicional riojana, nuestra tierra.
- A la brasa o al carbón: nuestras carnes y pescados tienen un sabor único.

Pero si necesitáis una adaptación de alguno de ellos, o algo totalmente personalizado, sólo tenéis que indicárnoslo y os lo elaboraremos con sumo gusto.

En cualquiera de las opciones, si alguno de los asistentes tiene algún tipo de intolerancia o petición especial, no dude en consultarnos. Le ofreceremos alternativas adaptadas.



Las reservas se confirmarán por estricto orden de solicitud y abono de un depósito de garantía, a descontar del importe final, que se determinará según el tipo de evento a celebrar.

Si por circunstancias del mercado, no pudiéramos disponer de algún producto de los indicados en las diferentes opciones, nos reservamos el derecho de reemplazarlo por otro de siempre, de igual calidad.

"Cocinamos con el alma"



Menús, para todos los gustos



"Para chuparse los dedos..."



"Lo que bien empieza....."



"Un día es un día....."



"Mejor...imposible..."



"Para chuparse los dedos..."



Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado
- Pimientos del cristal al horno con lámina de papada de bellota
- Croquetas cremosas de rabo de toro con mayonesa de trufa

Segundos a elegir

- Entrecot vacuno a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Chuleta de ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos (300gr)
- Carrilleras de cerdo duroc guisadas al vino tinto de Rioja baja
- Lubina de ración al horno con patatas panaderas y su ajada
- Lomo de bacalao al horno, gulas al ajillo y crema de pimientos asados

Elije tu momento dulce

- Nuestra tarta de queso horneada
- Tarta de chocolate belga

Bodega

- Vino DOCA Rioja, agua y gaseosa

Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas
- No incluye café



"Lo que bien empieza....."



Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado
- Nuestra ensaladilla rusa con vinagreta de langostinos y bruschetta de aceitunas
- Croquetas cremosas de bacalao con salsa vizcaina
- Brioche relleno de carrilleras de cerdo duroc con notas "thai"

Segundos a elegir

- Entrecot vacuno a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Solomillo de vacuno a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Cachopo de ternera relleno de jamón de bodega y queso
- Lubina de ración al horno con patatas panaderas y su ajada
- Lomo de merluza al horno, salsa americana , picada de huevo y langostinos

Elije tu momento dulce

- Nuestra tarta de queso horneada
- Torrija de pan brioche

Bodega

- Vino DOCA Rioja Crianza, agua y gaseosa

Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas
- Incluye café Baqué, reserva privada gama premium



3ª

"Un día es un día....."



Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado
- Croquetas cremosas de carabinero
- Gambas de huelva simplemente a la plancha
- Flor de alcahofa, lascas de foie, dados de ibérico y perlas de trufa.

Segundos a elegir

- Entrecot ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Chuleta de ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos (500gr)
- Chuletillas de cordero lechal a la brasa de carbón con patatas fritas
- Trancha de rodaballo asada con sofrito de ajitos y panaderas
- Taco de atún rojo a la plancha con verduritas al wok y mayonesa kimchie

Elije tu momento dulce

- Nuestra tarta de queso horneada
- Torrija de pan brioche

Bodega

- Vino DOCA Rioja Crianza, agua y gaseosa

Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas
- Incluye café Baqué, reserva privada gama premium



"Mejor... imposible..."



Para comenzar

- Tabla de jamón de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado
- Espárragos blancos DO Navarra con emulsión de olivas
- Croquetas cremosas de carabinero

Principal

- Alcachofas fritas, espuma de patata violeta, perlas de trufa, boletus, emulsión de yema y soja. (2º premio al mejor plato de España de alcachofas 2023)



Segundos a elegir

- Entrecot ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Chuleta de vaca madurada a la brasa con patatas fritas y pimientos (500gr)
- 1/2 Paletilla de cordero lechal asada
- Trancha de rodaballo asada con sofrito de ajitos y panaderas
- Merluza al horno con pimientos najeranos y crema de cebolla tostada

Elije tu momento dulce

- Nuestra tarta de queso horneada
- Torrija de pan brioche

Bodega

- Vino DOCA Rioja Reserva, agua y gaseosa

Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas
- Incluye café Baqué, reserva privada gama premium

Entrantes

- Croquetas cremosas de jamón
- Pasta a la boloñesa con queso rallado

Segundos a elegir

- Muslos de pollo deshuesados a la brasa
- Bistec de ternera a la plancha
- Lomo a la plancha.
- Pescado del día

Postre a elegir

- Helado
- Yogurt
- Brownie

Observaciones

- Incluye agua, 1 refresco y pan
- Hasta 12 años cumplidos



Menú especial para los peques





Sala de fiestas

Si queréis prolongar la celebración, disponemos de una sala de fiestas, donde podréis seguir bailando y disfrutando.

Además, os beneficiaréis de copas a "precios especiales", que también estarán disponibles en la sobremesa de vuestra comida o cena.

Incluso si el tiempo lo permite, podéis disfrutar en nuestros más de 2.000 m² de jardines, con terraza Chill Out, de un vermut o tardeo al "estilo Zenit".



Transporte

Si alguno o todos los asistentes a la celebración, necesita transporte, nosotros nos encargamos de organizarlo.

Disponemos de un servicio de taxi o autobús para nuestros clientes, que se desplacen desde cualquiera de las poblaciones cercanas.

Son días para celebrar y divertirse entre amigos, y despreocuparse del resto.

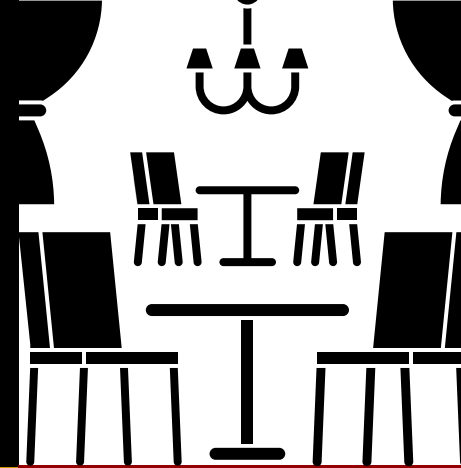
Habitaciones totalmente renovadas



Un descanso premium con un precio económico, en un oasis de tranquilidad



Una nueva y moderna propuesta gastronómica...
la mas amplia y variada de la zona



Diferentes y espaciosos salones, con capacidad para 500 personas

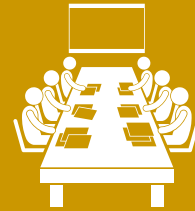


- Wifi de banda ancha gratuita en todo el complejo
- Una wifi privada en cada habitación



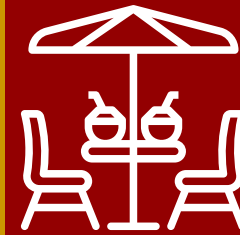
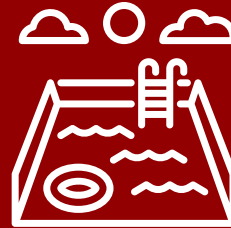
Un gran salón discoteca privado, donde bailar y tomar copas.

Salas de reuniones de diferentes tamaños, equipadas con audiovisuales



2.000 metros cuadrados de jardines

- Una gran piscina al aire libre, gratuita para nuestros clientes



- Una terraza Chill Out, con Eco-Chiringuito, para todo tipo de celebraciones

Un nuevo espacio, donde celebrar la vida

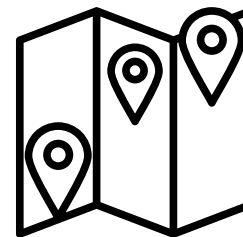


Servicio de bar y cafetería abierto las 24 horas del día, los 365 días del año

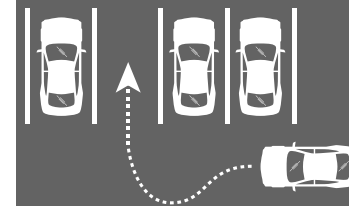
- Menú del día
- Menú fin de semana
- Carta informal
- Menú ejecutivo
- Menús personalizados



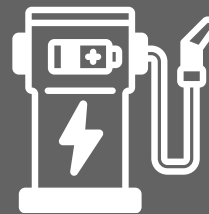
Nuestra barra de pinchos es, "gastronomía en miniatura"



Actividades de ocio, culturales y deportivas, para disfrutar en familia, en grupo o individualmente



18.000 m2 de parking de libre acceso



Electrolinera, con supercargadores. 10" y listo.....



Disfruta de todos los beneficios, que sólo un gran grupo puede ofrecerte



Contacto:

Hotel Zenit Calahorra***, nacional 232, km 363.8

Tfno móvil: 609 691 875 (Ignacio Segado)

Tfno fijo del hotel: 941 147 952

Mail: info@aromasderioja.es & isegado@aromasderioja.es

Consulta nuestra web www.aromasderioja.es