



CANFRANC ESTACIÓN

A ROYAL HIDEAWAY HOTEL



FELIZ  
NAVIDAD



RESERVAS

[canfrancestacion.rc@royalhideaway.com](mailto: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 Poêle, 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](mailto: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

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