



*Aromas*  
de Rioja   
by  
**Zenit** CALAHORRA <sup>\*\*\*</sup>

*Un nuevo espacio.....para celebrar la vida*

## **Bautizos**

[www.aromasderioja.es](http://www.aromasderioja.es)



El nuevo restaurante **Aromas de Rioja** es el lugar ideal donde disfrutar de la buena compañía de familiares y amigos en un momento único como es el bautizo de vuestro/a hijo/a.



Sabemos la importancia que tiene para vosotros este evento. Es un día único e inolvidable, lleno de magia, y de reunión con familiares y amigos.

Es también un día de celebración, risas y diversión, en el que los más pequeños y vuestros invitados son los auténticos protagonistas.

Hemos preparado propuestas de celebración diferentes y originales. Donde aprovechando nuestros grandes espacios, pequeños y mayores podréis disfrutar de actividades divertidas pensadas especialmente para vosotros.

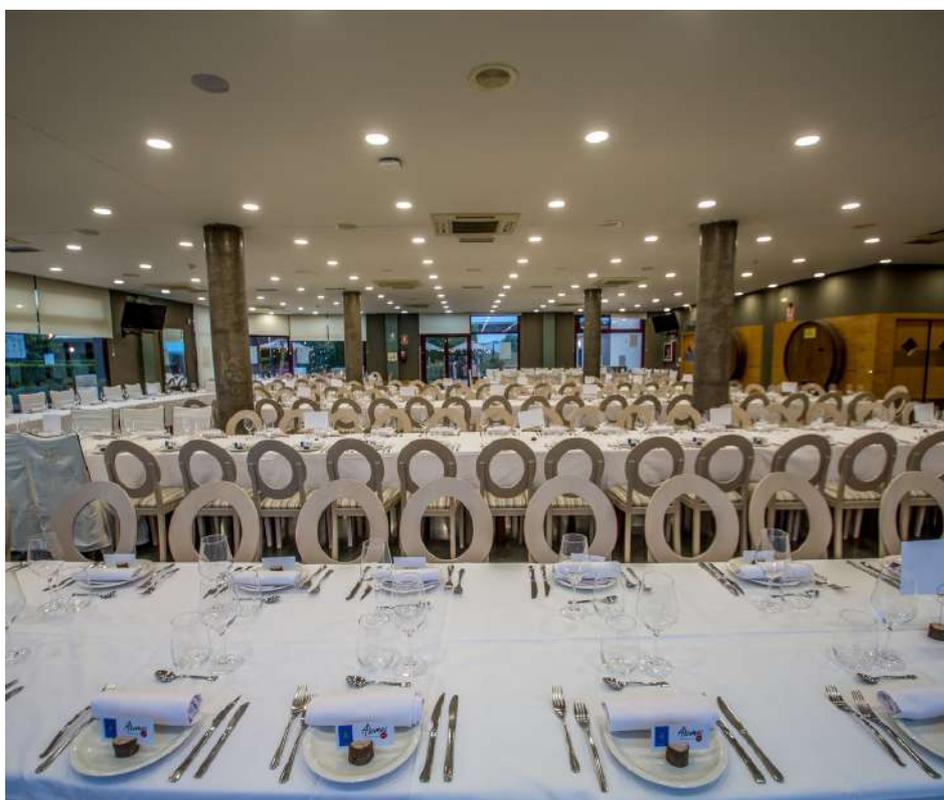
Sin quitar ningún protagonismo a la variada y renovada propuesta gastronómica, que hemos preparado.

Queremos que celebréis la fiesta ideal, por lo que nos adaptamos a vuestras ilusiones al detalle.

Nuestro equipo pondrá todo de su parte para hacer de esta celebración un día inolvidable para todos.

Con sus amplios y recién reformados espacios, el nuevo Zenit Calahorra\*\*\*, es de nuevo el lugar ideal para celebrar el bautizo de vuestro hijo/a.

- Al frente del nuevo equipo de cocina, contamos con uno de los mejores chefs de La Rioja.
- Una carta totalmente renovada, moderna y variada.
- Una amplia variedad de menús para elegir o personalizados.
- Cómodos y espaciosos salones.



## En nuestros 2.000 m2 de jardines, pequeños y mayores disfrutaréis de la sobremesa

- Terraza exterior con chiringuito.
- Los más pequeños pasarán un día inolvidable, en nuestra gran zona de juegos, con Chiqui Park y minigolf.
- Podemos organizar todo tipo de animaciones:
  - Hinchables
  - Pintacaras
  - Animadores
  - Mago
  - Globo flexia





# Opciones de menús

# Opción nº1



## Coctel en los jardines

- Palitos de pan de pueblo con jamón ibérico
- Brochetas de piparras, anchoas y olivas
- Croquetas variadas (Jamón, queso, bacalao y boletus)
- Conito de tomate relleno de mousse de foie y lagrima de membrillo.
- Espiral de langostino y kimchi
- Patata crujiente con nuestra ensaladilla

## Principal

- Ensalada templada de gulas con algas wakame y vinagreta de langostinos



## Corte

- Sorbete de mandarina al clarete

## Segundo a elegir

- Lomo de dorada con verduras asadas y aceite de pesto verde
- Carrillera de cerdo ibérico guisada al vino tinto sobre pure cremoso de boniato

## Postre

- Sorbete de mandarina al clarete

## Bodega

- Vino crianza D.O Rioja

## Observaciones

- Incluye café y licores



# Opción nº2



## Entrantes al centro

- Jamón ibérico con pan de cristal y tomate rallado
- Croquetas cremosas de carabineros
- Mousse de foie caramelizado con culis tropical.
- Gambas de Huelva simplemente a la plancha

## Corte

- Sorbete de mandarina al clarete



## Dos segundos para todos

- Merluza en salsa americana, picada de huevo y gambas, un toque de mayonesa kimchi
- Solomillo de vacuno premium a la brasa de carbón con pimientos asados

## Postre

- Coulant de chocolate y bayleis



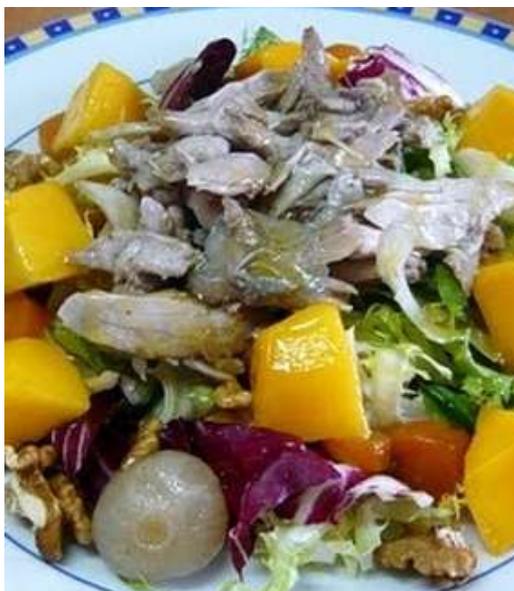
## Bodega

- Vino crianza D.O Rioja

## Observaciones

- Incluye café y licores

# Opción nº3



## Aperitivo

- Croqueta de rabo de toro con lámina de papada

## Entrantes al centro

- Ensalada templada de codorniz escabechada, melocotón, vinagreta de su jugo y compota de tomate.
- Gambas de Huelva simplemente a la plancha

## Individual

- Hongos de temporada, huevo a 65° y crema de trufa blanca

## Corte

- Sorbete de zurracapote

## Segundos a elegir

- Taco de atún rojo de almadraba, verduras de temporada al vapor y mayonesa de soja
- Paletilla de cordero lechal asada con patatas panaderas

## Postre

- Hojaldre relleno de crema pastelera con chocolate caliente

## Bodega

- Vino crianza D.O Rioja

## Observaciones

- Incluye café y licores



# Opción nº4



## Aperitivo

- Aperitivo del chef de temporada

## Entrantes al centro

- Pan con tomate y jamón edición verano
- Dúo de croquetas cremosas de rabo de toro y carabineros
- Mejillón gallego al vapor con vinagreta de langostinos y encurtidos
- Tartar de atún rojo con guacamole y notas cítricas



## Principal

- Pata de pulpo a la brasa de carbón, lámina de papada ibérica y puré trufado de patata

## Corte

- Sorbete de manzana a la sidra

## Dos segundos para todos

- Lubina salvaje , juliana de verduritas al wok, tiras de calamar y mayonesa de soja.
- Solomillo de vacuno a la brasa de carbón con patatas y pimientos



## Postre

- Tarta de queso y chocolate blanco al horno con helado de frutas del bosque

## Bodega

- Vino crianza D.O Rioja

## Observaciones

- Incluye café y licores

# Menú para los mas peques



## Entrantes al centro

- Jamón de bodega
- Croquetas cremosas de jamón
- Calamares rebozados y nuggets

## Segundos a elegir

- Chuletillas de cordero lechal a la brasa de carbón con patatas fritas
- Solomillo de vacuno a la brasa de carbón con patatas fritas

## Postre

- Helado al gusto

## Bebida

- Agua y refrescos



by

## Otras opciones

- Podrás traer invitados adicionales a tomar café. La invitación incluye: postre, café y copa de licor en el precio, con un suplemento de 6 eu.
- Disponemos de los siguientes servicios adicionales que es necesario reservar con mínimo un mes de antelación:
  - Hinchables
  - Pintacaras
  - Payasos
  - Magos
  - Globo flexia
  - Animadores
  - Dj
  - Servicio de canguro
- Nuestros jardines cuentan con un eco-chiringuito y una amplia terraza child out para el tardeo, donde podrás tomar unas copas con tus invitados, a un precio especial:
  - Combinados.
  - Chupitos.
  - Cervezas, cafés, infusiones o refrescos a precio de barra
  - Límite de hora: 19:30 h.



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



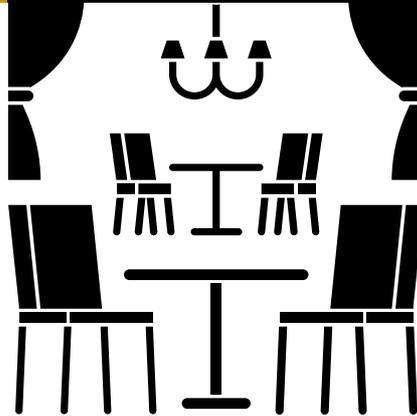
- Menú del día
- Menú fin de semana
- Carta informal
- Menú ejecutivo
- Menús personalizados
- Menús para eventos



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



*Tu lugar de encuentro*



Diferentes y espaciosos salones, con capacidad para 500 personas

2.000 metros cuadrados de jardines



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



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

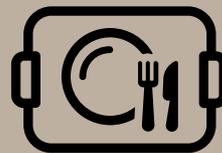


Un gran salón discoteca privado, donde bailar y tomar copas.

Salas de reuniones de diferentes tamaños, equipadas con audiovisuales

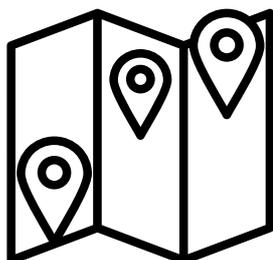


Servicio de bar y cafetería abierto las 24 horas del día, los 365 días del año

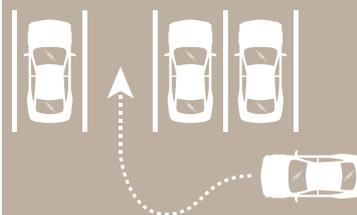


Nuestra barra de pinchos es, "gastronomía en miniatura"

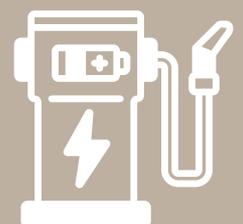
*Un nuevo espacio, donde celebrar la vida*



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  
Tfno móvil: 609 691 875 (Ignacio Segado)  
Tfno fijo del hotel: 941 147 952  
Mail: [info@aromasderioja.es](mailto:info@aromasderioja.es)  
Consulta nuestra web [www.aromasderioja.es](http://www.aromasderioja.es)