



Aromas
de Rioja



by

Zenit ^{***} CALAHORRA

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

Comuniones 2.023

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 la comunión de vuestro/a hijo/a.



Sabemos la importancia del día de su Primera Comunión. Es un día único e inolvidable, lleno de magia, de reunión con familiares y amigos.

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

Para esta primavera 2.023, hemos preparado conceptos de celebración de comuniones diferentes. Donde aprovechando nuestros grandes espacios, los más pequeños podrán disfrutar de actividades divertidas pensadas especialmente para ellos. Sin quitar ningún protagonismo a nuestra variada y renovada propuesta gastronómica.

Queremos celebrar la fiesta ideal para tus hijos, por lo que nos adaptamos a sus 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 la comunión de tus hijos.**

- 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 mas peques 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 pequenos



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



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



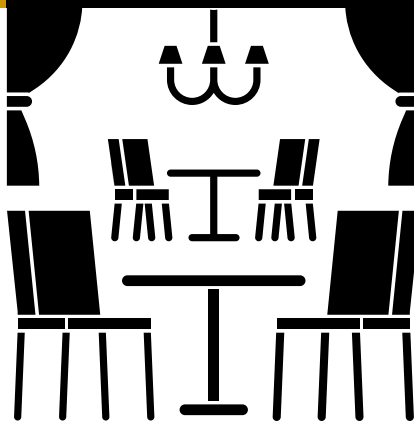
- Menú del día
- Menú fin de semana
- Carta informal
- Menú ejecutivo
- Menús personalizados
- Menús para eventos



- 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

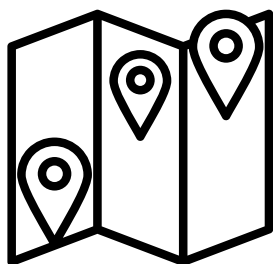


Servicio de bar y cafetería abierto las 24 horas del día, los 365 días del año

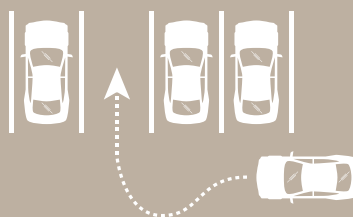


Nuestra barra de pinchos es, "gastronomía en miniatura"

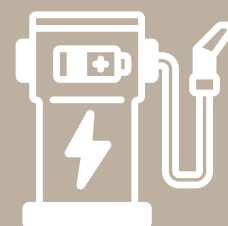
Un nuevo espacio, donde celebrar la vida



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
Consulta nuestra web www.aromasderioja.es