



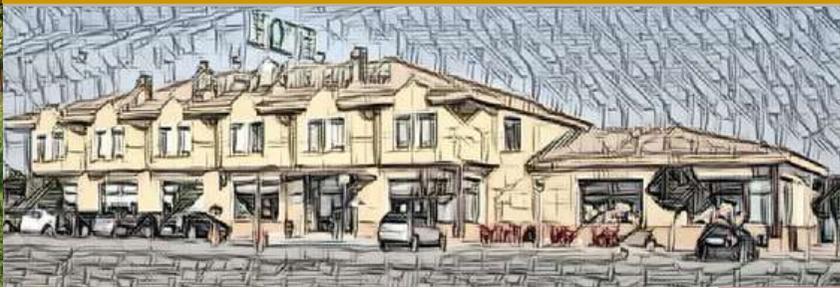
*Un nuevo espacio, donde  
celebrar la vida*



# Aromas de Rioja



"Tu lugar de encuentro"



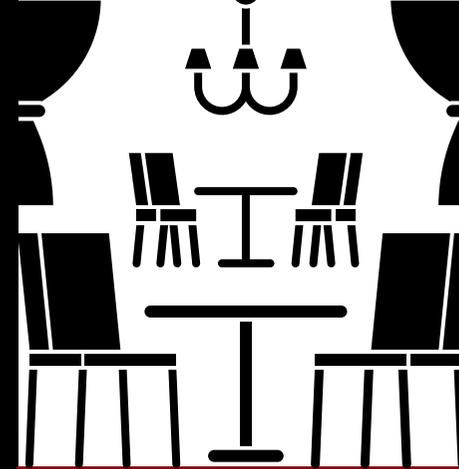
Habitaciones totalmente renovadas



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



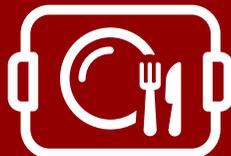
- Una terraza Chill Out, con Eco-Chiringuito, para todo tipo de celebraciones

## Un nuevo espacio, donde celebrar la vida

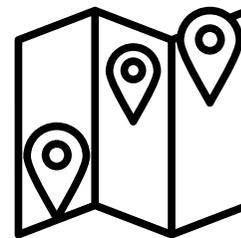
- Menú del día
- Menú fin de semana
- Carta informal
- Menú ejecutivo
- Menús personalizados



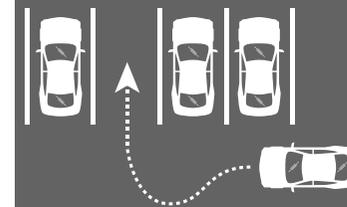
Servicio de bar y cafetería abierto las 24 horas del día, los 365 días del año



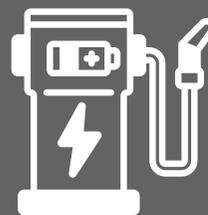
Nuestra barra de pinchos es, "gastronomía en miniatura"



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....

*"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 otoño & invierno 22-23 .*

*Deseamos que te guste.*

Jose Ignacio Gordo  
Jefe de cocina-Chef

Aromas  
de Rioja 

by

Zenit CALAHORRA \*\*\*



El otoño es la estación mas dulce de todas: lo que perdemos en flores, lo ganamos en frutos.

## Oferta gastronómica otoño & invierno 2.022-2.023

¿ De que sirve el calor del verano, sin el frío del invierno para darle dulzura ?





Para esta nueva temporada otoño & invierno, hemos preparado diversos menús para todos los gustos y bolsillos, entre los que encontrarás con seguridad el que se adecúe a tus expectativas.

**La elección de cualquiera de estas opciones, incluye para grupos de más de 6 personas, el transporte (ida y vuelta) hasta nuestras instalaciones, con nuestro servicio de taxi o autobús, según el tamaño del grupo. Le explicaremos encantados, las condiciones de este servicio.**

Si necesitas una adaptación de alguno de ellos, o algo totalmente personalizado, sólo tienes que indicárnoslo y te 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.

Somos muy autoexigentes, y queremos que todo sea de tu agrado, por ello te pedimos que nos confirmes con un mínimo de 7 días de antelación a la celebración del evento. Poder planificarlo, nos ayudará a que tu evento sea un éxito.

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



- 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 sarmiento: nuestras carnes y pescados tienen un sabor único.

*"Cocinamos  
con el alma"*



- Disponemos de un servicio GRATUITO de taxi para grupos de 6 o más personas.
- Nos encargaremos de traerlos hasta el nuevo Zenit Calahorra \*\*\* y llevarlos de regreso, desde o hasta :
  - Calahorra
  - Pradejón
  - Azagra
  - Aldeanueva de Ebro
  - El Villar de Arnedo
  - Rincón de Soto
  - Autol
  - Andosilla
  - San Adrian
  - Arnedo
  - Quel

Nosotros nos encargamos del transporte de ida y vuelta  
.....vosotros de disfrutar sin preocupaciones.Pregúntanos.

- Contamos con dos vehículos de hasta 8 plazas cada uno. Así que sólo es cuestión de coordinar previamente el lugar y hora de recogida de vuestro grupo.
- Cada taxi, debe llevar un mínimo de 6 pasajeros por ruta.
- Son momentos para celebrar y divertirse. Despreocúpate del resto.
- ¿Y el regreso?....Un poco antes de regresar, nos avisáis y listo.



# Opciones, para todos los gustos

1ª

"Lo que bien empieza....."

4ª

"Coctel en nuestros jardines y espacio child-out"

2ª

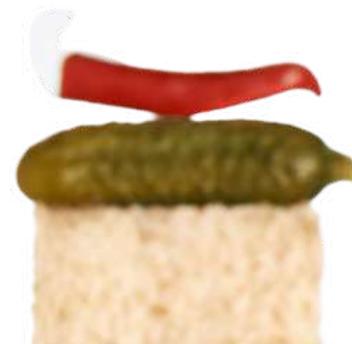
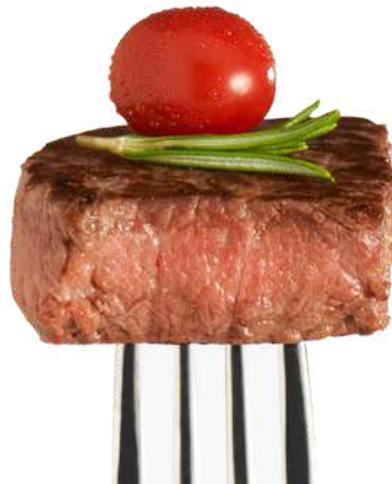
"Mejor...imposible..."

5ª

Menú especial para los peques

3ª

"Para chuparse los dedos..."



# 1ª Opción

"Lo que bien empieza...."



## Aperitivos de bienvenida

- Selección del chef según mercado.

## Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado.
- Nuestra ensaladilla rusa con vinagreta langostinos y encurtidos.
- Croquetas cremosas de rabo de toro.



## Seguimos (a elegir)

- Entrecot de ternera a la brasa de carbón con patatas y pimientos.
- Chuleta de ternera a la brasa de carbón con patatas (300gr).
- Carrilleras de cerdo duroc guisadas al vino tinto de Rioja.
- Dorada al horno, estilo Orio y patatas panaderas.
- Bacalao, lámina de papada ibérica y crema de pimientos asado.

## Elije tu momento dulce

- Tarta de queso horneada.
- Brownie de chocolate con crema inglesa.
- Arroz con leche caramelizado.

## Bodega

- Vino Rioja crianza, agua y gaseosa.

## Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas.
- Incluye café.

2ª

Opción



"Mejor imposible...."



## Aperitivos de bienvenida

- Selección del chef según mercado.

## Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado.
- Ensalada templada de langostinos con salmón ahumado, gulas y vinagreta cítrica.
- Croquetas cremosas de bacalao y salsa vizcaína.
- Pimientos najeranos, huevo a 65° y papada de bellota.

## Seguimos (a elegir)

- Entrecot de ternera a la brasa de carbón con patatas y pimientos.
- Chuleta de ternera a la brasa de carbón con patatas (300gr).
- Chuletillas de cordero lechal (premium) a la parrilla (+sup).
- Lubina al horno con su ajada y patatas panaderas.
- Lomo de merluza, polvo de ibérico y salsa de boletus.
- Atún rojo (premium) vuelta y vuelta, verduritas al wok y mayonesa kimchi (+sup)

## Elije tu momento dulce

- Tarta de queso horneada.
- Brownie de chocolate con helado de vainilla.
- Torrija de pan brioche sobre crema inglesa.

## Bodega

- Vino Rioja crianza, agua y gaseosa.

## Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas.
- Incluye café.

3ª

## Opción

"Para chuparse los dedos..."



## Aperitivos de bienvenida

- Selección del chef según mercado.

## Para comenzar

- Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado.
- Croquetas cremosas de rabo de toro.
- Ensalada templada de alcachofas fritas, tiras de cecina, lascas de foie y mayonesa de trufa.

## Seguimos (a elegir)

- Entrecot de ternera la brasa de carbón con patatas y pimientos.
- Pluma de cerdo ibérico de bellota a la brasa.
- Chuleta de ternera (premium) a la brasa de carbón con patatas (600gr + sup)
- Chuletillas de cordero lechal.
- Lomo de bacalao "selecto" en nube de ali-oli con pimientos asados.
- Lubina al horno estilo Orio con patatas panaderas.
- Merluza de pincho (premium) con almejas y puntas de espárragos en salsa verde(+sup)

## Elije tu momento dulce

- Tarta de queso horneada.
- Brownie de chocolate con helado de vainilla.
- Torrija de pan brioche sobre crema inglesa.

## Bodega

- Vino Rioja crianza, agua y gaseosa.

## Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas.
- Incluye café.

4ª

## Opción

"Coctel en nuestros jardines y espacio child-out"



## Coctel en nuestros jardines y espacio chill-out

- Tabla de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado.
- Mousse de foie caramelizado con culis tropical.
- Esferificación de aceituna verde.
- Croquetas melosas de jamón.
- Chipirones romana.
- Langostinos en tempura de panko con mayonesa kimchi.



## Pasamos al salón

### Entrantes

- Gambas de Huelva "simplemente a la plancha".

### Segundos (a elegir)

- Entrecot de ternera a la parrilla de carbón con patatas y pimientos.
- Lubina al horno al estilo Orio con patatas panaderas.

### Momento dulce

- Nuestra tarta de queso horneada.

### Bodega

- Vino Rioja reserva, agua y gaseosa

### Observaciones

- Los entrantes para compartir son cada 4 personas
- Menú a mesa completa para un mínimo de 4 personas
- Incluye café

## 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 adobado
- Pescado del día

## Postre a elegir

- Helado
- Yogurt
- Brownie

## Observaciones

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

5<sup>a</sup> Opción

Menú especial para los peques





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)