Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

EL PARAGUAS

MENÚ ESPECIAL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Crema de andaricas

Salpicón de bogavante

Espárragos rellenos
de centolla

Lubina con vieiras y jugo de lima

Solomillo con colmenillas
a la crema de foie

POSTRE

Tatin de melocotón de Calanda
con helado de lavanda

BODEGA

Espumoso: R de Ruinart, Champagne AOC, Francia

Blanco: Attis Embaixador 2023, D.O. Rías Baixas, España

Tinto: Numanthia 2021, D.O. Toro, España

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

WELCOME COCKTAIL

Velvet crabs cream

Lobster salpicón

Asparagus stuffed
with spider crab

Sea bass with scallops and lime jus

Tenderloin with morels
in foie cream

DESSERT

Calanda peach tarte Tatin
with lavender ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: R de Ruinart, Champagne AOC, France

White: Attis Embaixador 2023, D.O. Rías Baixas, Spain

Red: Numanthia 2021, D.O. Toro, Spain

Mineral water, soft drink

390€

EL PARAGUAS

MENÚ PREMIUM

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Ostra Especial nº2

Crema de andaricas

Salpicón de bogavante

Espárragos rellenos de centolla

Angulas al estilo tradicional

Lubina con vieiras y jugo de lima

Solomillo con colmenillas a la crema de foie

POSTRE

Tatin de melocotón de Calanda
con helado de lavanda

BODEGA

Espumoso: Dom Pérignon 2018, Champagne AOC, Francia

Blanco: Cloudy Bay Te Koko 2023, Marlborough, Nueva Zelanda

Tinto: Termanthia 2017, D.O. Toro, España

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

WELCOME COCKTAIL

Special Oyster No. 2

Velvet crabs cream

Lobster salpicón

Asparagus stuffed with spider crab

Traditional-style baby eels

Sea bass with scallops and lime jus

Tenderloin with morels in foie cream

DESSERT

Calanda peach tarte Tatin
with lavender ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2018, France

White: Cloudy Bay Te Koko 2023, Marlborough, New Zealand

Red: Termanthia 2017, D.O. Toro, Spain

Mineral water, soft drinks

890€

EL PARAGUAS

MENÚ VEGETARIANO

Crema de calabaza y
judías verdes salteadas

Ensalada de espárragos blancos
y aguacate

Patatinas con trufa

Alcachofas salteadas

Verduras de temporada glaseadas
con crema de judías y huevo poché

POSTRE

Tatin de melocotón de Calanda
con helado de lavanda

BODEGA

Espumoso: R de Ruinart, Champagne AOC, Francia

Blanco: Attis Embaixador 2023, D.O. Rías Baixas, España

Tinto: Numanthia 2021, D.O. Toro, España

Agua mineral, refrescos

VEGETARIAN MENU

Pumpkin cream with
sautéed green beans

White asparagus
and avocado salad

Baby potatoes with truffle

Sautéed artichokes

Glazed seasonal vegetables
with bean cream and poached egg

DESSERT

Calanda peach tarte Tatin
with lavender ice cream

WINE SELECTION

Sparkling: R de Ruinart, Champagne AOC, France

White: Attis Embaixador 2023, D.O. Rías Baixas, Spain

Red: Numanthia 2021, D.O. Toro, Spain

Mineral water, soft drinks

390€

EL PARAGUAS

MENÚ INFANTIL

Croquetas de jamón

Tagliolini con
boloñesa ibérica

Solomillo de ternera
con patatas fritas

POSTRE

Reina Saba

CHILDREN'S MENU

Ham croquettes

Tagliolini with
Iberian Bolognese

Beef tenderloin
with French fries

DESSERT

Reine de Saba

150€

EL PARAGUAS

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva.
A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



EL PARAGUAS

Reservas:

670 712 656 | elparaguas.com