



EUROSTARS
PALACE
★★★★★

CELEBRANDO
LA NAVIDAD



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Palace 5* estaremos a su disposición para que disfruten de estas fechas tan especiales.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Laura Rivera
Departamento comercial
E-mail: comercial@eurostarspalace.com
Teléfono: : + 34 957 760 452

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚ DE NAVIDAD 2023

Menú Navidad - 1

Condiciones: Mínimo 15 pax

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE (A ELEGIR)

Cremoso de boletus, dados de foie y polvo de jamón ibérico
O

Ensalada de lomos de bacalao confitados, escalibada con vinagreta de tomates y encurtidos

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lomo de merluza, Parmentier de guisantes y calabaza y salsa de ibéricos
O

Medallones de solomillo ibérico sobre salteado de setas y tirabeques con salsa de tomillo

POSTRE

Mousse de pastel cordobés

MIGNARDISES

Turrone y dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco Monólogo Verdejo (D.O.Rueda)
Vino Tinto Monólogo Selección (D.O. Rioja)
Agua mineral- Cervezas y Refrescos
Café

Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature (D.O. Cava)

42€

Menú Navidad- 2

Condiciones: Mínimo 15 pax

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE (AL CENTRO - 1 CADA 4 PAX)

Jamón Ibérico y queso curado
Ensalada tibia de queso de Zuheros, pera confitada y vinagreta de piñones
Arroz meloso de mejillón gallego, choco y vieira asada

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lomo de rodaballo, boniato en texturas y salsa de cava
O

Jarrete asado al estilo tradicional, cous cous de verduras y frutos secos con salsa de romero y miel de caña

POSTRE

Tarta de queso con cremoso de mango

MIGNARDISES

Turrone y Dulces Navideños

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo Roble (D.O.Rueda)
Vino Tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral- Cervezas y Refrescos
Café

Cava Freixenet Vintage Reserva (D.O. Cava)

47€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Menú Navidad - 3

Condiciones: Mínimo 15 pax

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE (A ELEGIR)

Ensalada tibia de vieira y langostinos
O

Canelón de rabo de toro, menestra de setas y salsa de PX

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lomo de lubina con cremoso de chirivía, tirabeques y salsa de
azafrán
O

Solomillo de vaca gallega con polenta de frutos secos y salsa de
higos

POSTRE

Pastel de chocolate caliente con sorbete de fruta de la pasión

MIGNARDISES

Turrones y dulces navideños

BEBIDAS

Vino Blanco Valdubón Verdejo Roble (D.O.Rueda)

Vino Tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales- Cervezas y Refrescos
Café

Cava Freixenet Vintage Reserva (D.O. Cava)

52€

Menú Navidad - 4

Condiciones: Mínimo 15 pax

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTE

Cremoso de boletus, dados de foie y polvo de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Lomo de corvina con cremoso de apio nabo, tirabeques y salsa de ajos
tiernos

SEGUNDO PLATO

Taco de cochinito confitado, con cous cous de frutos secos y puré
mantecado

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de leche merengada

MIGNARDISES

Turrones y dulces navideños

BEBIDAS

Vino Blanco Vionta Albariño (D.O.Monterrei)

Vino Tinto Orube Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales - Cervezas y Refrescos
Café

Cava Freixenet Brut Nature Reserva(D.O. Cava)

65€

CENA DE NOCHEBUENA



APERITIVO DE BIENVENIDA

Grissini de Jamón ibérico
Queso puro de oveja
Crujiente de langostino con albahaca
Terrina de foie con mosto y piñones

ENTRANTE

Crema de gamba blanca, mejillones gallegos en su jugo y picada de almendra marcona

PESCADO

Lomo de merluza de pincho, tirabeques, wakame y salsa de azafrán

CARNE

Taco de cordero lechal a baja temperatura, compota de frutos secos y jugo de romero y miel

POSTRE

Crujiente de manzana asada con helado de canela

MIGNARDISES

Chocolatillos y turrones

BEBIDAS

Vino Blanco Mytilus (D.O. Rías Baixas)
Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso (D.O. Ribera del Duero)
Freixenet Elyssia Gran Cuvée (DO Cava)
Aguas minerales
Cervezas y Refrescos
Café

94€

GALA DE FIN DE AÑO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Steak tartar sobre pan de semillas
Zamburiña con capuchino de lima y eneldo
Caviar Per Sé sobre blini, con mantequilla ligera de salvia

ENTRANTE

Vieiras soasadas, zanahoria marinada en texturas con espuma de jamón ibérico

PESCADO

Lomo de lubina con carabinero confitado y jugo de sus cabezas

CARNE

Solomillo de vaca, compota de cebolla tostada, shiitake y salsa de foie

POSTRE

Lingote de chocolate crujiente con sorbete de fruta de la pasión

MIGNARDISES

Turrones y dulces navideños

BEBIDAS

Freixenet Elyssia Rosé
Vino Blanco Terras Gauda Albariño (D.O. Rías Baixas)
Vino Tinto Emilio Moro 2020 (D.O. Rioja)
Freixenet Reserva Real (D.O. Cava)
Aguas minerales - Cervezas y Refrescos
Café

159€

COTILLÓN FIN DE AÑO 2023

00:00 COTILLÓN

Cotillón amenizado con DJ

Incluye:

Barra libre hasta las 05:00hrs.

DJ y Animación

Bolsas de Cotillón

Recena con caldo de pollo

Servicio de guardería

Churros con chocolate

59€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Menú Infantil - 1

ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

PLATO PRINCIPAL

Escalope de pollo

POSTRE

Fantasía de helado (Chicle, nube y fresa)

BEBIDAS

Aguas minerales
Refrescos

59€

Menú Infantil - 2

ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera

POSTRE

Fantasía de helado (Chicle, nube y fresa)

BEBIDAS

Aguas minerales
Refrescos

59€

MERIENDA NAVIDEÑA

MONTAÑA NEVADA

Tortitas en 4 pisos 8,00 €
Con sirope de: chocolate, caramelo o fresa y helado de nata

Tortitas en 2 pisos 5,00 €
Con sirope de: chocolate, caramelo o fresa y helado de nata

SWEET DREAMS

Deliciosos gofres 8,00 €
Con nutella, nata o plátano o helado de vainilla

Deliciosas crêpes 8,00 €
Con nutella, nata o plátano y helado de vainilla

RECUERDOS DULCES

Churros 5,00 €

Churros con chocolate caliente 8,00 €

Surtido de turrones 9,50 €

POSTRES NAVIDEÑOS

Tarta fina de manzana con helado de leche merengada 9,50 €

Tarta de queso con culis de frutos del bosque 9,50 €

Coulant de chocolate con helado de vainilla 9,50 €

CAFÉS & CHOCOLATES

Chocolate caliente clásico (con o sin nata) 5,00 €

Chocolate caliente con Bailey's ò Anís-Canela 7,00 €

Capuccino (cásico, moka, bomón) 6,00 €

Café Irlandés 8,00 €

IVA INCLUIDO



EUROSTARS
PALACE
★★★★★

CONTACTO

Nombre: Laura Rivera

Teléfono: +34 957 760 452

Email: comercial@eurostarspalace.com

www.eurostarspalace.com