



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](mailto:comercial@eurostarspalace.com)**  
**Teléfono: : + 34 957 760 452**

[www.eurostarshotelcompany.com](http://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

Turrones 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

Turrones 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)

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 Fenomenal Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Tinto Ostatu (D.O. Rioja)

Aguas minerales - Cervezas y Refrescos

Café

Cava Segura Viudas Brut Vintage Gran 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 Godello (D.O.Monterrei)

Vino Tinto Izadi Crianza 2019 (D.O. Rioja)

Aguas minerales - Cervezas y Refrescos

Café

Cava Freixenet Brut Barroco(D.O. Cava)

65€

# CENA DE NAVIDAD



## 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 Gaba Xil Godello 2021 (D.O. Valdeorras)  
Vino Tinto Pruno Finca Villacreces 2020 (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 gras

## 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 2021 (D.O. Rías Baixas)  
Vino Tinto Ramón Bilbao Reserva 2015 (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](mailto:comercial@eurostarspalace.com)

[www.eurostarspalace.com](http://www.eurostarspalace.com)