



EUROSTARS  
HOTELS

CELEBRANDO

**LA NAVIDAD**

EUROSTARS  
HOTEL EXCELSIOR





Gentile Cliente,  
siamo lieti di presentare le nostre proposte di menu' per le prossime  
festivita' di Natale e di fine anno.  
Cordiali saluti

Dear Guest,  
we are pleased to introduce our proposals of menu' for the next  
festivities' of Christmas and of end year.  
Best regards

Gentil Cliente,  
estamos encantados de presentar nuestras propuestas de minuta' para  
las próximas festividades' de Navidad y fino año.  
Saludos cordiales

La prego di contattarci per ogni ulteriore informazione e per prenotare a:  
Please be so kind to contact us for every further information and to  
reserve to:

La ruego contactarnos por cada ulterior información y para reservar a:

**Mario Volpe**  
**Fodd & Beverage Manager**  
**E-mail: [meetings@eurostarsexcelsior.com](mailto:meetings@eurostarsexcelsior.com)**  
**Teléfono: +39 081 7640111**  
**Fax: +39 081 7649743**

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



# Cena della Vigilia di Natale

## Christmas Eve dinner

### Cena de Nochebuena

Amouse bouche con prosecco di benvenuto  
Welcome drink with Amouse bouche  
Cocktail de bienvenida

*Millefoglie di polpo brasato con patate su crema di broccoli natalizi al citronette*  
*Braised octopus millefeuille with potatoes on Christmas broccoli cream with lemon sauce*  
*Milonjas de pulpo braseado con patatas sobre crema de brócolis de navidad con salsa de limón*

*Passatina di ceci con bocconi di rana pescatrice e pomodorini confit*  
*Chickpea puree with monkfish bites and confit cherry tomatoes*  
*Puré de garbanzos con rape y tomate cherry*

*Nido di spaghetti artigianali in guazzetto di vongole veraci e gamberi rossi e sfere di basilico*  
*Creamed artisan spaghetti in a stew of clams and red prawns with basil spheres*  
*Spaghetti artesanos con salsa de almejas, gambas rojas y esferas de albahaca*

*Filetto di baccalà con capitone fritto su crema di scarole alla monachina con olive e capperi*  
*Insalata di rinforzo come da tradizione*  
*Traditional Christmas salad with cauliflower and pickles Fried cod fillet and sea capitone on the escarole cream with olives and capers*  
*Filete de bacalao y anguila fritos sobre crema de escarola con aceitunas y alcaparras*  
*Ensalada tradicional napolitana*

*Semifreddo di castagne e noci su crema tiepida al mandarino*  
*Parfait of chestnuts and walnuts on warm tangerine cream*  
*Semi frío de castañas y nueces sobre creme de mandarina*

*Delizie Natalizia Campane*  
*Traditional Christmas delight*  
*Delicias de navidad tradicionales*

120 €



Inclusi Vini selezione Eurostars Excelsior e acqua minerale  
*Included Hotel wine selection and mineral water*  
*Incluida selección de vinos del Hotel y agua mineral*

Spumante e Champagne non inclusi  
*Champagne and Spumante sparkling wine are not included*  
*Champagne y agua con gas no incluidos*

# Pranzo di Natale - Christmas Lunch – Almuerzo de Navidad

Amuse bouche con prosecco di benvenuto  
Drink with Amouse bouche  
Bienvenida

Pane ripieno con maialino nero e provola affumicata su coulis di zucca profumata al tartufo  
Stuffed bread with black pig and smoked cheese on pumpkin coulis with truffles scent  
Pan relleno de cerdo lechón pata negra y provola (queso) ahumada sobre crema de calabaza y trufa

Tradizione Partenopea il piatto di Natale con la "Minestra Maritata"  
Neapolitan Christmas tradition: "The Minestra Maritata"  
Tradición napolitana el plato de navidad "La minestra maritata" (sopa napolitana)

Pasta abrisè con tagliolini in salsa di porcini e stracciatella su salsa di noci Stuffed pasta abrisè Bundle  
Pasta in porcini sauce and buffalo's stracciatella on walnut sauce  
Tagliolini (pasta) con salsa di trufa y stracciatella (salsa hecha con mozzarella) en pasta abrisé

Patate fritte con lamelle di mandorle, in salsa di aglianico del beneventano patate nocciola fondenti su crema  
Fried potatoes with sliced almonds in Benevento's Aglianico wine sauce  
Potatoes on artichoke cream and confit tomatoes  
Patatas con almendras en salsa de vino Aglianico de Benevento  
Patatas con crema de alcachofas y tomate cherry

Chocolato bianco e zenzero su coulis di lamponi  
White chocolate and ginger ball on raspberry coulis  
Chocolate blanco y jengibre sobre salsa de frambuesas

Merenda  
Christmas delight  
Postprandial

120 €

 EUROSTARS  
HOTELS



Inclusi Vini selezione Eurostars Excelsior e acqua minerale  
Included Hotel wine selection and mineral water  
Incluida selección de vinos del Hotel y agua mineral

Spumante e Champagne non inclusi  
Champagne and Spumante sparkling wine are not included  
Champagne y agua con gas no incluidos

**Aspettando il Nuovo Anno ...all'Hotel Excelsior -  
Waiting for the New Year at ...the Excelsior Hotel –  
Esperando el Año Nuevo en... el Hotel Excelsior**

Cocktail di benvenuto con i nostri finger food  
Welcome cocktail with our finger food  
Cocktail de bienvenida con los nuestros finger food

Sfera di Bufala in camicia di nocciole ripiena di crostacei su crema di pomodorini gialli alle olive  
Stuffed buffalo mozzarella Sphere poched with hazelnuts and crustaceans on  
yellow tomatoes cream with olives

Esferas de mozzarella y avellanas rellenas de crustáceos sobre crema de tomate amarillos y  
aceitunas

Risotto Carnaroli con tartare di ricciola allo champagne e limone confit  
Carnaroli Risotto with Amberjack tartar in champagne and confit lemon  
Risoto Carnaroli con Tartar de champaña y limón

Paccheri ripieni di astice e spuma di ricotta su vellutata di bisque  
Stuffed paccheri pasta with lobster and ricotta foam on velvety bisque  
Pasta paccheri rellenos de langosta y espuma de ricota

Morbido di San Pietro con patà di carciofi e crosta di mandorle, su schiacciata di patate  
Baked San Pietro fish in the almond crust with artichoke pate and mashed potatoes  
Pescado San Pietro con alcachofas y costra de almendras sobre cama de patatas

Trilogia di mousse al cioccolato in salsa di arancia  
Trilogy of chocolate mousse in orange sauce  
Trilogía de mousse de chocolate in salsa de naranja

Panettone artigianale, dolcetti natalizi e Frutta di stagione  
Artisan panettone, Christmas sweets and Seasonal fruit  
Panettone artesanal ,postres navideños y fruta de temporada

**Dopo mezzanotte....**

**After Midnight...**

**Después de la doce**

Zampone e lenticchie

Pork leg with lentils

Pata de cerdo con lentejas



Inclusi Vini selezione e acqua minerale e Champagne a  
Mezzanotte. Piano Live Music con la Capri Band

*Including wine selection, mineral water and Champagne at  
Midnight. Live Music Piano with the Capri Band*

*Incluido selección de vinos, agua mineral, Champagne a media  
noche. Piano live con Capri Band*



### CONDICIONES

**I prezzi dei menù in offerta sono con IVA Compresa e per persona. È requisito indispensabile effettuare la prenotazione in anticipo. Si accetteranno modifiche nel menù o numero di commensali fino a 24 ore prima.**

**Pregiamo d'informare in anticipo di qualunque allergia o intolleranza affinché il nostro personale di cucina possa adattare i piatti.**

**Los precios de los menús en oferta son con IVA Incluido y para persona.**

**Es condición indispensable efectuar la reserva en antelación. Se aceptarán antes modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas.**

**Rogamos informar en antelación de cualquiera alergia o intolerancia para que nuestro personal de cocina pueda adaptar los platos.**

**The prices of the menù are inclusive of VAT and for person. Reservation in advanced is required. We will accept changes in the menù or number of participants up to 24 hours before. Please be so kind to inform us in advance of any food allergy or intolerance, so that our Staff can assist you with a different choice**



EUROSTARS  
HOTELS

## HOTEL EXCELSIOR

Via Partenope 48

80121 Napoli

Email: [info@eurostarsexcelsior.com](mailto:info@eurostarsexcelsior.com)

Tel: +39 081 7640111

Tel: +39 081 7640111

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