



EUROSTARS  
HOTELS

MAKING  
*Dreams*  
HAPPEN



EUROSTARS  
ANDORRA





### **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 Las Adelfas estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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: Magdalena Oubiña**  
**Directora de Eurostars Andorra**  
**E-mail: [direccion@eurostarsandorra.com](mailto:direccion@eurostarsandorra.com)**  
**Teléfono: + 376 886 800**

# CENA DE NOCHEBUENA

## APERITIVOS AL CENTRO

Mesa de Paletilla ibérica y Quesos internacionales al corte

Vasitos variados:

- Gazpacho de fresas con atún marinado
- Ajo blanco con huevo de codorniz
- Guacamole, txaka y huevas de salmón
- Pollo teriyaki con salsa de mango y curry
- Langostino empanado al romesco
- Pulpo a la feira con cremoso de patata negro

## PRIMER PLATO

TRIOLOGIA DEL PATO (Ensalada tibia de jamón, mollejas y micuit de pato con vinagreta de frambuesa)

## SEGUNDO PLATO

Solomillo de Buey con Foie, falso risotto de perle Blé, Gratin dauphinois y salsa Café de París

## POSTRES

Crumble de Chocolate, moho de menta, boniato asado, frutos rojos y esferas de yogurt griego

## BODEGA

**HABLA DEL SILENCIO Bodegas:** Habla

**D.O. Extremadura Variedad:** Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

**CUATRO RAYAS D.O.:** Rueda

**Bodegas:** Cuatro Rayas **Uvas:** Verdejo

**María Casanovas Glaç Brut D.O.:** Cava

**Bodega:** María Casanovas **Uvas:** Pinot Noir, Macabeo, Xarel·lo y Parellada



# CENA GALA FIN DE AÑO 2018

---

## APERITIVOS

*Mesa de Paletilla de ibérico y quesos internacionales al corte*

*Sushi (Makis y Niguiris variados)*

*Vasitos variados:*

- *Gazpacho de fresas con atún marinado*
- *Ajo blanco con huevo de codorniz*
- *Guacamole, txaka y huevas de salmón*
- *Pollo teriyaki con salsa de mango y curry*
- *Langostino empanado al romesco*
- *Pulpo a la feira con cremoso de patata negro*
- *Cremoso de foie, mollejas y jamón de pato*
- *Steak tartar de solomillo de buey*

## APERITIVO EN MESA

*Sopa fría de fruta de la pasión, albaricoque y menta*

*A continuación....*



160€

# CENA GALA DE FIN DE AÑO 2018

## ENTRANTE

*Bogavante gratinado, Trinxat Andorrano con crema bísquet y aire de Lima y limón*

## PLATO PRINCIPAL

*Mar y Montaña*

*(Carrillera de cerdo ibérico a baja temperatura y Medallones De Rape en polvo de setas con suquet de Boletus y Rossinyols )*

## MUNDO DULCE

*Crema de Flor del Azahar con Sopa de chocolate, naranja y azafrán con Helado de yogurt búlgaro*

Dulces Nacideños

## BODEGA

*Lealtanza Reserva Familia D.O.: Rioja  
Bodegas: Altanza Uvas: Tempranillo*

*Basa D.O. Rueda  
Bodegas: Telmo Rodríguez Uva: Verdejo*

*Champagne Moët & Chandon Imperial Brut D.O.: Champagne  
Bodega: Moët & Chandon, Maison Uvas: Pinot Noir,  
Chardonnay y Pinot Meunier*



160€



EUROSTARS  
HOTELS

## CONTACTO

Magdalena Oubiña  
Directora de Eurostars Andorra  
E-mail: [direccion@eurostarsandorra.com](mailto:direccion@eurostarsandorra.com)  
Teléfono: + 376 886 800

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