

Celebrando la Navidad

EUROSTARS ATLÁNTICO 4*

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS

 *exe*
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

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 Atlántico, 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: ANA REINO
Departamento comercial (M&E)
E-mail: comercial@eurostarsatlantico.com
Teléfono: 981 22 65 00

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚ N.º 1



APERITIVOS AL CENTRO

Selección de empanada gallega
Surtido de quesos
Aceitunas aliñadas

PLATO PRINCIPAL

Jamón asado con patatas al romero

POSTRE

Tronco de Navidad
Dulces navideños

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Café y Copa de Cava

38€

MENÚ DE NAVIDAD 2022

Menú N.º 2

APERITIVOS AL CENTRO

Selección de empanada gallega
Jamón y pan con tomate
Pastel de bonito con emulsión de piquillos

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo con salteados de setas y castañas

POSTRE

Tronco de Navidad
Dulces navideños

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Café y Copa de Cava

40€

Menú N.º 3

APERITIVOS AL CENTRO

Selección de empanada gallega
Croquetas surtidas
Daditos de salmón ahumado con pomada de soja
Canelón de pescados y mariscos en salsa

PLATO PRINCIPAL

Carrilleras confitadas al Pedro Ximénez
Patata baby asada

POSTRE

Mousse navideño de chocolate, turrón y vainilla
Dulces navideños

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Café y Copa de Cava

45€

MENÚ N.º 4

APERITIVOS AL CENTRO

Selección de empanada gallega
Croquetas surtidas
Ensalada de tomate raff y burrata
Lacón estilo feira con piquillos confitados

PLATO PRINCIPAL

Merluza al grill con cachelos confitados
Salsa tártara

POSTRES

Coulant de chocolate, polvorón y vainilla mexicana
Dulces Navideños

BODEGA

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja
Café y Copa de Cava

50€

BUFFET ESPECIAL ALMUERZO NAVIDAD

25 DICIEMBRE 2022

MENÚ BUFFET AUTOSERVICIO

Caldos y Sopas: Consomé de Navidad, Callos con garbanzos.
Comer salad y Crudités variados.

Selección de entrantes: Dátiles con bacon, Mejillones en escabeche, Delicia de bacalao, Entremeses variados, Gyozas, Boliños preñados, Lasagna de asado, Arroz negro de chipirones y ali-oli de lima, Delicias de queso brie con panko, Gambas en tempura, Brochetas de pollo glaseadas con teriyaki.

PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES

Pescados: Merluza a la gallega, Corvina asada
Carnes: Roti de pavo, Meloso de cerdo
Guarniciones: Cachelos asados, Salteado de setas,
Verduritas de temporada al vapor, Pimientos confitados

POSTRES

Dulces Navideños
Tarta Sacher
Flan de huevo al caramelo
Milhoja tradicional
Bizcocho de manzana y nueces
Vasitos de chocolate y nata
Trufas de chocolate
Degustación de fruta de temporada

BODEGA

55€

BUFFET ESPECIAL CENA FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2022
(IMPRESINDIBLE ALOJARSE EN EL HOTEL)

MENÚ BUFFET AUTOSERVICIO

Caldos y Sopas: Crema de setas y frutos secos,
Sopa juliana con gambones y erizo de mar.

Rincón de ensaladas variadas.

Selección de entrantes: Dados de salmón marinado y pomada de trufa,
Cocktail de gambas con aguacate, Montaditos de costilla a la barbacoa,
Sardina ahumada en tosta con pimiento caramelizado, Surtido de canapés,

Delicias de magret de pato, Tartaletas surtidas. Fideuá de carabineros,
Gambones asados, Gyozas de gambas y puerros, Mejillones a la marinera.

Rincón gallego: Variedad de panes, Surtido de empanadas (lacón con
grelos, zorza, bacalao con pasas), Selección de quesos.

PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES

Pescados: Bacalao al pil pil, Lubina a la bilbaína

Carnes: Carrillada de ternera guisada, Cordero asado tradicional

Guarniciones: Pisto de verduras con huevo, Patata panadera con pimientos,
Cremoso de boniato, Timbal mediterráneo.

POSTRES

Dulces Navideños y Uvas de la Suerte

Arroz con leche

Flan de castañas

Delicias de café

Cremoso de chocolate

Crunchy Brownie

Tarta de queso y licor jamaicano

Fruta natural surtida

BODEGA

90€

BUFFET ESPECIAL ALMUERZO REYES

6 ENERO 2023

MENÚ BUFFET AUTOSERVICIO

Caldos y Sopas: Sopa de Iacón, Fabada asturiana.

Rincón de ensaladas variadas.

Selección de entrantes: Mejillones al vapor, Huevos rellenos, Ensalada de patata y gambas, Mini blinis de salmón y crema de pesto rojo, Hojaldritos variados, Croquetas surtidas, Arroz mixto, Delicias de gamba, Lasagna de jarrete.

PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES

Pescados: Lubina asada, Dorada a la bilbaína.

Carnes: Presa de cerdo, Costillares de ternera.

Guarniciones: Milhojas de verduras, Patatas al vapor, Salteado de setas y piquillos, Puré de castañas y ciruelas, Patatas Deluxe.

POSTRES

Roscón tradicional de Reyes

Tarta de manzana

Panacotta

Mousse de chocolate a la naranja

Trenza dulce

Tarta de queso al horno

Profiteroles de trufa y nata

Surtido de Fruta natural

BODEGA

55€

MENÚ INFANTIL FECHAS ESPECIALES

25 DICIEMBRE 2022

31 DICIEMBRE 2022

6 ENERO 2023

MENÚ (menores hasta 12 años)

PLATOS PRINCIPALES Y GUARNICIONES

Delicias de pollo crujiente
Spaghetti bolognesa
Pizza margarita con jamón
Arroz blanco
Patatas fritas
Salsa de tomate

ISLA DE POSTRES

BEBIDAS

Zumos, Agua mineral, Refrescos

25€



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

ANA REINO

HOTEL EUROSTARS ATLÁNTICO 4*

Teléfono: 981 22 65 00

Email: comercial@eurostarsatlantico.com

Web: www.eurostarshotels.com/eurostars-atlantico.html

Dirección: Avda. Porto de A Coruña, 4 (15006 – A Coruña)

www.eurostarshotelcompany.com