

Celebrando la Navidad

EUROSTARS
CONQUISTADOR

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 Conquistador 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: Yolanda Diaz
Departamento comercial
E-mail: reservas@eurostarsconquistador.com
comercial@eurostarsconquistador.com

Teléfono: 957 48 11 02 – 618 32 74 13

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DE NOCHE BUENA

APERITIVOS FRÍOS

Caviar de Pedro Ximenez sobre cuajada de foie gras
Mini Palomita de ensaladilla de centollo
Gambón crujiente con salmorejo de tomates asados
Nuestra croqueta de rabo de toro con panko y emulsión suave de kimchi

Comenzamos con

Vieiras asadas con velo ibérico, langostinos y crema de marisco al estragón.

Del mar traemos

Merluza al horno con migas crujientes de pan de coco sobre alcachofas confitadas y velouté de calabaza

Refrescamos con.....

Sorbete de Mojito

De la sierra nos bajamos.....

Carrilleras de ternera con toques anisados, manzanas confitadas y puré de castañas.

Para terminar con dulce final.....

Semifrio de turrolate de Priego de Córdoba con crujiente de avellana y coulís de chocolate

BODEGA

Vino Blanco Gaba do Xil Godello 2021
Vino Tinto Finca Villacreces Pruno 2020
Freixenet Elyssia Gran Cuvée

95€ I.I

CENA FIN DE AÑO

APERITIVOS FRÍOS

Bloody mary a nuestro estilo con berberechos.
Tartar de atún con mango, aguacate y wakame.
Gazpachuelo tibio con langostinos y vieiras.
Buñuelo de bacalao con ali oli de ajo negro.

Comenzamos con

Bogavante en crema de nécoras con polvo de lima, huevas
de arenque y bizcochos de tomate & albahaca

Del mar traemos

Rodaballo asado sobre guiso de cardos con jamón ibérico y
almendras en salsa verde.

Refrescamos con.....

Sorbete de Piña colada.

De la sierra nos bajamos.....

Timbal cremoso de rabo de toro sobre panaderas de boniato
asado y salsa de vino tinto.

Para terminar con dulce final.....

Semifrio de turrolate de Priego de Córdoba con crujiente de avellana y
couffís de chocolate

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda Albariño 2021
Vino Tinto Ramón Bilbao reserva 2015
Freixenet Reserva Real

145€ I.I

COTILLON-OPCIONAL

BARRA LIBRE

4 HORAS

DE 24:30H A 04:30H

RECENA

Chuches, frutos secos, mini sándwiches ,
brochetas de fruta y turruncillos

ADULTOS 50€ I.I
NIÑOS 20€ I.I



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTO

Nombre : YOLANDA DIAZ
Teléfono : 957 48 11 02 – 618 32 74 13
Email :
reservas@eurostarsconquistador.com
comercial@eurostarsconquistador.com

www.eurostarshotelcompany.com