



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
CONQUISTADOR



CENA GALA FIN DE AÑO 2018

Para empezar...

Cebiche de pulpo & aguacate

Pionono navideño de salmón ahumado , crema suave de queso azul y
huevas de lumpo

Gyoza crujiente rellena de duxelle de boletus y langostinos

Rabo de toro con panko sobre crema de boniato al azafán

Entrante...

Sopa de crustáceos con aspíc de almejas , langostinos , dados de rape
y mejillones

Primer plato...

Rodaballo sobre salteado de habitas baby con salicornia , jamón ibérico
y crema suave de espárragos blancos

“Sorbete Maracuyá , mango y cava”

Segundo Plato...

Carrillera de ternera glaseada con su propio jugo , puré de castañas ,
peras al Pedro Ximenez y ajetes salteados

Para Terminar...

Mousse de chocolate blanco sobre bizcocho de cacao y almendras con
núcleo de chocolate con leche

Petit Fours...

Dulces Navideños y Uvas de la Suerte

Bodega Incluida

Precio por persona

Opcional Barra libre 3 Horas : 50€ I.I por persona





CONDICIONES

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas antes. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.

En caso de estar interesados o tener alguna consulta, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Yolanda Diaz

**E-mail: comercial@eurostarsconquistador.com
eventos@eurostarsconquistador.com**

Teléfono: 618 327 413



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Conquistador
Calle Magistral González Francés, 15-17, 14003 Córdoba
comercial@eurostarsconquistador.com
(+34) 957 48 11 02

www.eurostarshotels.com