



EUROSTARS
HOTELS

— CELEBRANDO —
LA NAVIDAD

EUROSTARS
REINA FELICIA



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Reina Felicia estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados no dude en ponerse en contacto con nosotros, es necesario reserva previa puesto que el aforo es limitado:

Departamento comercial

E-mail: reservas@eurostarsreinafelicia.com

Teléfono: 974 365 333



Cena Gala Fin de Año 2019

APERITIVOS

- Bocadito de pulpo a feira con crema de cachelos y aceite de pimentón de la Vera.
- Twister de langostino, mahonesa de cúrcuma y brotes de col lombarda.
- Licuada de melón al Oporto con polvo de jamón ibérico.
- Falafel con crema tzatziki de aguacate.

PLATOS PRINCIPALES

- Bisquet de carabineros con tartar de cigalitas y aceite de huevas bicolor.
- Supremas de rape a la sidra con buquet de alga guacame y zamburiñas.
- Medallón de Solomillo de ajo en tosta de manzana con salsa de foie y boletus.

POSTRES

- Bavaroisse de mango y yogur, tierra de chocolate y helado de frutas del bosque.
- Cortejo de turrones y mantecados navideños.

BODEGA

- Vino blanco D. O. Valdubón Verdejo Roble.
- Vino rosado D.O. Monologo.
- Vino tinto D.O. Valdubón Crianza.
- Cava Elisya Gran Cuvée.
- Café Moka.
- Licores.

80€



Cena Gala Fin de Año 2019

Menú Infantil (*hasta 12 años*)

PRIMER PLATO

Canelones de jamón dulce con ensalada de atún y fritos variados
Consomé de ternera con pasta y picadillo.

PLATO PRINCIPAL

Jacobines de solomillo de ternera con patatas castillo.

POSTRES

Tarta San Marcos con biscuit de vainilla y chocolate.

BODEGA

Agua Mineral.
Refrescos.

40€





EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

E-mail: reservas@eurostarsreinafelicia.com

Teléfono: 974 3635333

eurostarsreinafelicia.com