



**EUROSTARS**  
GRAN HOTEL LUGO  
★★★★

— CELEBRANDO —

**LA NAVIDAD**



### 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 Eurostars Gran Hotel de Lugo 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: Noelia Álvarez**

**Departamento comercial**

**E-mail: [eventos@eurostarsgranhotellugo.com](mailto:eventos@eurostarsgranhotellugo.com)**

**Teléfono: 982 22 41 52**

## Menú Navidad 1

Condiciones: Mínimo 25 pax.

### APERITIVOS FRÍOS

Empanada gallega de nuestro obrador  
Rabas de calamar con ali-oli de albahaca  
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

### ENTRANTE

Ensalada de brotes tiernos, salmón marinado en casa y cítricos

### PRINCIPAL

Solomillo de cerdo relleno de setas y cremoso de patata

### POSTRES

Chocolate, AOVE, sal y pan

### BODEGA

Martín Codax ( D.O. Rías baixas)  
Orube Crianza ( D.O. Rioja)  
Pan y Agua

41 €

## Menú Navidad 2

Condiciones: Mínimo 25 pax.

### APERITIVOS FRÍOS

Empanada gallega de nuestro obrador  
Rabas de calamar con ali-oli de albahaca  
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

### ENTRANTE

Crema de Nécora con sus contrastes

### PRINCIPAL

Merluza de pincho, patata trufada y judías salteadas

### POSTRES

Tarta de queso de yuzu con sorbete de mandarina

### BODEGA

Martín Codax ( D.O. Rías baixas)  
Orube Crianza ( D.O. Rioja)  
Pan y Agua

47 €

## Menú Navidad 3

Condiciones: Mínimo 25 pax.

### APERITIVOS FRÍOS

Empanada gallega de nuestro obrador  
Rabas de calamar con ali-oli de albahaca  
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

### ENTRANTE

Ensalada de ahumados, alcaparrones y tomate raf

### PRINCIPAL

Bacalao confitado, grelos, patatas y aire de pimentón de la Vera

### POSTRES

Torrija de pan brioche con crema helada de vainilla

### BODEGA

Martín Codax ( D.O. Rías baixas)  
Orube Crianza ( D.O. Rioja)  
Pan y Agua

50 €

## Menú Navidad 4

Condiciones: Mínimo 25 pax.

### APERITIVOS FRÍOS

Empanada gallega de nuestro obrador  
Rabas de calamar con ali-oli de albahaca  
Croquetas cremosas de Jamón Ibérico

### ENTRANTE

Salpicón de pescados y mariscosgel de alga y micro-brotes

### PRINCIPAL

Solomillo de vaca, cherry confitado, patata cremosa y mantequilla de vino

### POSTRES

Coulant de chocolate, tierra de frambuesas y crema helada de chocolate

### BODEGA

Martín Codax ( D.O. Rías baixas)  
Orube Crianza ( D.O. Rioja)  
Pan y Agua

60 €



**EUROSTARS**

GRAN HOTEL LUGO

★★★★

**E-mail:**

**[eventos@eurostarsgranhotellugo.com](mailto:eventos@eurostarsgranhotellugo.com)**

**Teléfono: 982 22 41 52**