



EUROSTARS
HOTELS

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD

EUROSTARS
SUITES MIRASIERRA



Distinguidos clientes:

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

Nuestro Chef Ejecutivo Jose Costa y su equipo de cocina han creado un menú especial con los mejores productos de nuestra tierra, que deleitará a los paladares más exigentes.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Suites Mirasierra 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: David Fernandez
Responsable Departamento F&B
E-mail: fb@eurostarssuitesmirasierra.com
Teléfono: 917 277911



Cena de Navidad

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota con pan "soplao"
Croquetas de centollo
Taquito de salmón marinado y emulsión de yuzu
Yuca, aguacate y huevas de tobiko
Tempura de corvina

ENTRANTE

Consomé de marisco con almejas, langostinos y nabo daikon

PRIMER PLATO

Merluza de pincho con guisillos de chipirones en su tinta y aceite de cilantro

SEGUNDO PLATO

Paletilla de cordero lechal deshuesada con tomate macerado y puré ligero de olluco

POSTRES

Mousse de vainilla, naranja confitada y helado de turrón
Dulces navideños

BODEGA

Mar de Frades, D.O. Rías Baixas
Matarromera Crianza, D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Reserva Real, D.O. Cava
Aguas, Refrescos y Cerveza

125€

 EUROSTARS
HOTELS



Cena Gala Fin de Año 2019

APERITIVOS

Bombón de foie-gras y almendra crujiente
Rollito de bacalao ahumado, tapenade y sofrito de tomate
Taquito de atún rojo marinado en soja y alga wakame
Queso Idiazábal y queso majorero
Sticks de txangurro
Gyozas al vapor de langostinos y verduras con tonkatsu
Cochifrito soufflé

ENTRANTE

Crema de celeri, vieira y salicornia

PRIMER PLATO

Rape asado, fondo de patata ahumada, puerro confitado y cebolla roja encurtida

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca, graten de patata, boniato y queso parmesano

POSTRES

Crème brûlée de piña, chocolate blanco y sorbete de jengibre
Dulces navideños
Uvas de la suerte

BODEGA

Mar de Frades, D.O. Rías Baixas
Matarromera Crianza, D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Reserva Real, D.O. Cava
Aguas, Refrescos y Cerveza

180€

 **EUROSTARS**
HOTELS



Menú Niños

HASTA 12 AÑOS

APERITIVOS FRÍOS

Lomo ibérico
Jamón ibérico
Langostinos cocidos
Croquetas de jamón ibérico
Surtido de quesos nacionales, picos y grissinis

PRIMER PLATO

Merluza de pintxo a la romana con guarnición

SEGUNDO PLATO

Medallones de solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas

POSTRES

Tarta de chocolate y helado de vainilla
Surtido de gominolas

50€

 EUROSTARS
HOTELS



Condiciones de Contratación

Los precios de los menús presentes son por persona, IVA incluido.

Es requisito indispensable para formalizar la reserva el abono del 100% de la factura previo envío del comprobante de pago. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 72 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.

El aperitivo dará comienzo a las 20:00 para posteriormente dar inicio a la cena a las 21:00h tanto en Nochebuena como Nochevieja.





EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Suites Mirasierra 5*
Calle Alfredo Marquerie 34, 28043, Madrid
Teléfono: 917277911
Móvil: 648 551 418
fb@eurostarssuitesmirsierra.com

www.eurostarshotels.com