



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



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 Gorka Alonso 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 encantados de hacer que estas fechas sean algo especial e inolvidable.

Si desea disfrutar de esta experiencia gastronómica o tiene alguna consulta adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Saludos cordiales,

Hotel Eurostars Suites Mirasierra

E-mail: restaurante@eurostarssuitesmirasierra.com

Teléfono: 917 27 79 11

CENA DE NAVIDAD

COMIENZO DE LA CENA A LAS 21:00H
FIN DE LA CENA A LAS 23:00H

APERITIVO

Atún rojo marinado con ajoblanco de pistacho
Pintxo de magret de pato y piña, vinagreta de soja y sésamo
Croqueta de txangurro

ENTRANTE

Crema de carabenero, rape, mejillones y pan crujiente

PRIMER PLATO

Corvina asada con toffee de cebolla, buñuelos de patata y piquillos

SEGUNDO PLATO

Jarrete de cordero deshuesado, jugo ligado, trufa y manzana glaseada

POSTRE

Sopa de frutos rojos con helado de leche fresca
Dulces Navideños

BODEGA

Pazo San Mauro Albariño D.O. Rías Baixas
Martín Berdugo Barrica D.O. Ribera del Duero
Elyssia Rose D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



90€

CENA GALA FIN DE AÑO 2018

COMIENZO DE LA CENA A LAS 21:00H

FIN DE LA CENA A LAS 00:00H

APERITIVO

Cuajada de foie, frambuesas y pan de especias
Vieira asada con emulsión de coco y lima
Croqueta de pulpo a feira

ENTRANTE

Ensalada de langostinos marinados, velo de tomates asados y vinagreta de yuzu

PRIMER PLATO

Merluza costreada sobre suquet de marisco, boniato y yuca frita

SEGUNDO PLATO

Solomillo de buey a la parrilla con salsa de hongos, terrina de patata, panceta ahumada y queso Idiazábal

POSTRE

Chocolate, Fruta de la pasión, Galleta y Almendras
Dulces Navideños
Uvas de la suerte

BODEGA

Terra Mundi Albariño D.O. Rías Baixas
Azpilicueta Crianza D.O.Ca. Rioja
Parés Baltà Crianza D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



120€

MENÚ NIÑOS

Hasta 12 años

APERITIVO

Jamón Ibérico y Queso Curado
Calamares fritos
Mini croquetas de jamón
Mini hamburguesa de ternera
Mini perrito caliente

PRIMER PLATO

Merluza de pintxo rebozada con verduritas a la plancha

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas

POSTRES

Coulant de chocolate con helado
Surtido de gominolas



40€



CONDICIONES

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

Es requisito indispensable previa reserva con comprobante de pago. 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.

La cena dará comienzo a las 21:00h y no se celebrará cotillón tras la misma.



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Suites Mirasierra 5*

T: +34 91 727 79 00 FAX +34 91 731 00 17

restaurante@eurostarssuitesmirasierra.com

C/Alfredo Marqueríe N^o 43 - 28034 Madrid - España

www.eurostarshotels.com