



# PROPUESTA GASTRONÓMICA 2018

---

HOTEL EUROSTARS  
MADRID FORO

\*\*\*\*



EUROSTARS  
HOTELS

## PROPUESTA GASTRONÓMICA

---

En Hotel **Eurostars Madrid Foro 4\***, sabemos que todos sus eventos necesitan de los mejores complementos. Por ello nos complace ofrecerles una selección de nuestra oferta gastronómica en una propuesta diseñada en exclusiva para los eventos organizados en el Eurostars Madrid Foro.

Desde las cocinas de Eurostars Madrid Foro, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef. Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones. Todo nuestro equipo pondrá todo su empeño en que su evento sea inolvidable. No dude en consultar con nuestro personal para poder adaptarnos a sus necesidades o modificar los menús para alergias o intolerancias.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

***El equipo de Eurostars Madrid Foro***

# ÍNDICE

---



MENÚ DE EMPRESA  
MENÚ COCKTAIL  
FINGER BUFFET  
MENÚ BUFFET

PÁGINA 4-5  
PÁGINA 6-7  
PÁGINA 8-9  
PÁGINA 10

# MENÚ EMPRESA

## MENÚ 1

---

- Ensalada de pollo confitado con salsa César en su tulipa crujiente
- Lomos de dorada con oreo de piquillos y patatas panaderas
- Tarta de queso con coulis de fresas

*Precio 18,00€ por persona*

## MENÚ 2

---

- Crema de calabacín y mascarpone con picatostes aromatizados
- Carrillera de ibérico glaseada a la mostaza con cremoso de jabugo
- Brownie con helado de vainilla

*Precio 20,00€ por persona*

## MENÚ 3

---

- Micro-pisto manchego con espuma de queso de cabra y rúcula
- Bacalao al pil-pil con salteado de hongos con jamón
- Carpaccio de piña con almíbar de azafrán y helado de coco

*Precio 22,00€ por persona*

## MENÚ 4

---

- Ensalada de virutas de calamar y vinagreta de tintas
- Arroz meloso de pato, boletus y azafrán
- Tarta de manzana caramelizada con helado de canela

*Precio 22,00€ por persona*

## MENÚ 5

---

- Tagliatelle frescos con salsa de gambitas y cebollino
- Entrecote de cebón con patatas fritas y pimientos de padrón
- Pirámide de tres chocolates

*Precio 26,00€ por persona*

## MENÚ 6

---

- Crema de setas de temporada con dados de bacon y croutons
- Lomo de merluza con cebolleta caramelizada y patatitas risoladas
- Tarta de tiramisú con helado de café

*Precio 26,00€ por persona*

IVA Incluido. Todos los menús incluyen agua, vino y café.  
Suplemento elección en el momento 10,00€ por persona

## MENÚ EMPRESA

### MENÚ 7

---

- Carpaccio de ternera con vinagreta de módena, lascas de Idiazábal y rúcula
- Rodaballo a la espalda con medallón de polenta y ajada suave
- Tarta de chocolate, naranja y mascarpone

*Precio 30,00€ por persona*

### MENÚ 8

---

- Ensalada de quinoa con verduritas y gambones al estragón
- Solomillo de ibérico macerado con patata cremosa y parmesano
- Mousse de frambuesas y chocolate blanco

*Precio 30,00€ por persona*

### MENÚ 9

---

- Raviolis de rabo de toro con salsa de trufas
- Tournedos de rape almendrado con salteado de espinacas y rissoto de berberechos
- Red velvet cake con helado de dulce de leche

*Precio 40,00€ por persona*

### MENÚ 10

---

- Ensalada de aguacate y salmón marinado con huevas de trucha
- Medallones de paletilla de cordero con reducción de su jugo y patata a lo pobre
- Coulant de chocolate con helado de After Eight (menta-chocolate)

*Precio 40,00€ por persona*

IVA Incluido. Todos los menús incluyen agua, vino y café.  
Suplemento elección en el momento 10,00€ por persona

# MENÚ COCKTAIL

## MENÚ 1

- Surtido de ibéricos con grisinis y tumaca
- Pizarras de quesos con chutneys artesanos
- Tartar de tomate raf, anchoa y rúcula
- Dados de foie mi-cuit con pan especiado y violetas
- Trufa de gorgonzola y almendra
- Cazuelitas de escalibada con ventresca de atún
- Croquetas de chistorra y queso Idiazabal
- Arroz meloso de langostinos, mejillones y azafrán
- Saquitos de rabo de toro a la española
- Mini hamburguesitas de presa ibérica y queso cheddar
- Mini tartitas de quesos con coulis de frambuesas
- Vasitos de macedonia de frutas frescas

*Precio 35,00€ por persona*

## MENÚ 2

- Virutas de paletilla de jamón ibérico con grisinis
- Pizarras de quesos con confituras y frutas secos
- Milhojas de foie mi-cuit, membrillo y manzana caramelizada
- Mini ensaladillas de cigalas y rúcula
- Tomatitos confitados rellenos de cecina
- Chupito de salmorejo de frutos rojos con huevo hilado
- Tataki de atún rojo con mayonesa de wasabi
- Croquetas de chiprones en su tinta
- Bricks de morcilla y cebolleta caramelizada
- Fideua de rape y gambitas con alioli de mango
- Carrillera de ibérico con salsa de mostaza antigua
- Raviolis de piña con crema de mascarpone
- Mini fondants de chocolate con crema helada de menta
- Vasitos de macedonia de frutas frescas

*Precio 40,00€ por persona*

IVA Incluido. Todos los menús incluyen refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto. Servicio solo disponible para más de 20 personas

# MENÚ COCKTAIL

## MENÚ 3

---

- Jamón ibérico de bellota con grissinis
- Pizzaras de quesos con confituras y frutos secos
- Tartar de salmón con guacamole y huevas de trucha
- Mini ensalada de pimientos con virutas de mojama
- Trufas de foie y pistachos con mandarina
- Sashimi de atún rojo con emulsión de soja
- Espuma de patata trufada con huevo de codorniz
- Bombitas de queso de cabra con cebolleta caramelizada
- Tortillitas de camarones con alioli de manzana
- Croquetas de espinacas y piñones
- Carrillera de ternera con salsa de Oporto y brotes
- Suquet de rape y carabineros
- Arroz meloso de rabo de toro y boletus
- Cocotxas de bacalao al pil pil de azafrán
- Infusión de frutos rojos con helado de mascarpone
- Mini brownie de chocolate y naranja
- Brochetitas de piña y fresa

*Precio 45,00€ por persona*

IVA Incluido. Todos los menús incluyen refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto. Servicio solo disponible para más de 20 personas

# FINGER BUFFET

## MENÚ 1

---

- Selección de ibéricos con pan tumaca
- Pizarras de quesos del país, membrillo y frutos secos
- Mini vol au vent de crema de salmón y eneldo
- Chupitos de salmorejo cordobés con virutas de jabugo
- Mini sándwiches de jamón , queso y pesto genovés
- Focaccias de pastrami y olivas negras
- Saquitos de pato a la naranja
- Petit fours

*Precio 20,00€ por persona*

## MENÚ 2

---

- Jamón Ibérico con pan tumaca
- Pizarras de quesos del país, membrillo y frutos secos
- Tostas de bacalao ahumado y muselina de hongos
- Chupitos de crema de melón con jamón de pato
- Mini brioches de chistorra y pimientos asados
- Taquitos de tortilla española
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Mini ensaladillas de langostinos
- Arroz a banda con alioli de manzana
- Tarta de queso con coulis de frambuesas
- Mini brownie y nueces

*Precio 26,00€ por persona*

IVA Incluido. Todas las opciones incluyen Agua, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto Servicio solo disponible para más de 20 personas

## FINGER BUFFET

### MENÚ 3

---

- Jamón ibérico con pan tumaca
- Pizarras de quesos del país, membrillo y frutos secos
- Escalibada de verduritas y ventresca de atún
- Mini sánwiches de cigalitas y eneldo
- Hamburguesitas de presa ibérica y queso cheddar
- Croquetas de morcilla y piñones
- Biemesabe a la andaluza y salsa tártara
- Brochetas de pollo teriyaki
- Fideuá marinera y alioli de mango
- Mini fondant de chocolate
- Vasitos de natillas y galleta maria

*Precio 28,00€ por persona*

### MENÚ 2

---

- Jamón ibérico con pan tumaca
- Iberico con Pan Tumaca
- Pizarras de quesos del país, membrillo y frutos secos
- Mini ensalada César con tomates confitados
- Cucharita de pulpo y patata confitada
- Bacalao Ajo Arriero con pil pil de azafrán
- Steak tartar de solomillo
- Croquetas de calabaza y carabineros
- Bao Buns de sobrasada y miel
- Arroz meloso de pato y hongos
- Carrillera de ternera con salsa de trufas
- Infusión de frutos rojos con helado de mascarpone
- Mousse de chocolate y menta
- Mini torrijas caramelizadas

*Precio 32,00€ por persona*

IVA Incluido. Todas las opciones incluyen Agua, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto Servicio solo disponible para más de 20 personas

# MENÚ BUFFET

## OPCIÓN 1

### FRÍOS

- Gazpacho andaluz y su guarnición
- Ensaladilla rusa con migas de bonito
- Ensalada César de pollo y parmesano
- Estación de ensalada mixta

### CALIENTE

- Patatas rellenas de ternera y bechamel
- Guisantes con jamón ibérico y cebolleta
- Arroz a banda
- Fusillis a la carbonara

### SEGUNDOS

- Ballotines de pollo marinados a la soja
- Costillas de ibérico gratinadas a la barbacoa
- Salmón asado con salsa de cava y azafrán

### GUARNICIONES

- Patatas panaderas
- Arroz pilaf
- Pisto manchego
- Aros de cebolla crujientes

### POSTRES

- Tarta de santiago
- Pastel de chocolate belga
- Vasitos de macedonia de frutas frescas
- Sorbete de limón y sidra

*Precio 35,00€ por persona*

IVA Incluido.

Todas las opciones incluyen Agua, refrescos, cervezas, vino blanco y vino tinto Servicio solo disponible para más de 20 personas.

## OPCIÓN 1

### FRÍOS

- Salmorejo cordobés con virutas de jabugo
- Ensalada waldorf de manzana y mostaza
- Estación de ensalada mixta
- Ceviche de lubina
- Langostinos y rúcula

### CALIENTE

- Berenjena rellena de presa y parmesano
- Alcachofas guisadas con almejas
- Fideua marinera con ali oli
- Tallarines nero di sepia y salsa de marisco

### SEGUNDOS

- Carrillera de ibérico con salsa de mostaza
- Rulos de cordero lechal deshuesado en su jugo
- Bacalao confitado a la vizcaína
- Bienmesabe y calamares a la andaluza

### GUARNICIONES

- Puré cremoso de patatas
- Cous cous de aromáticas
- Parrillada de verduras
- Fries de polenta

### POSTRES

- Flan de queso mascarpone
- Brownie de chocolate y nueces
- Brochetas de frutas frescas
- Copas de sorbete de mango

*Precio 40,00€ por persona*

## CONTACTO

EUROSTARS MADRID FORO 4\*  
Ronda de Europa, 1, 28760 Tres Cantos, Madrid  
+ 34 918 05 47 20 /

[www.eurostarsmadridforo.com](http://www.eurostarsmadridforo.com)