EUROSTARS
MADRID FORO
★★★★

*Bienvenidos al*

# EUROSTARS MADRID FORO4*

# BIENVENIDOS,

En **Eurostars Madrid Foro 4*** sabemos que su celebración debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde nuestras cocinas, el 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.

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

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

Atentamente,
**El equipo de Eurostars Madrid Foro 4***.

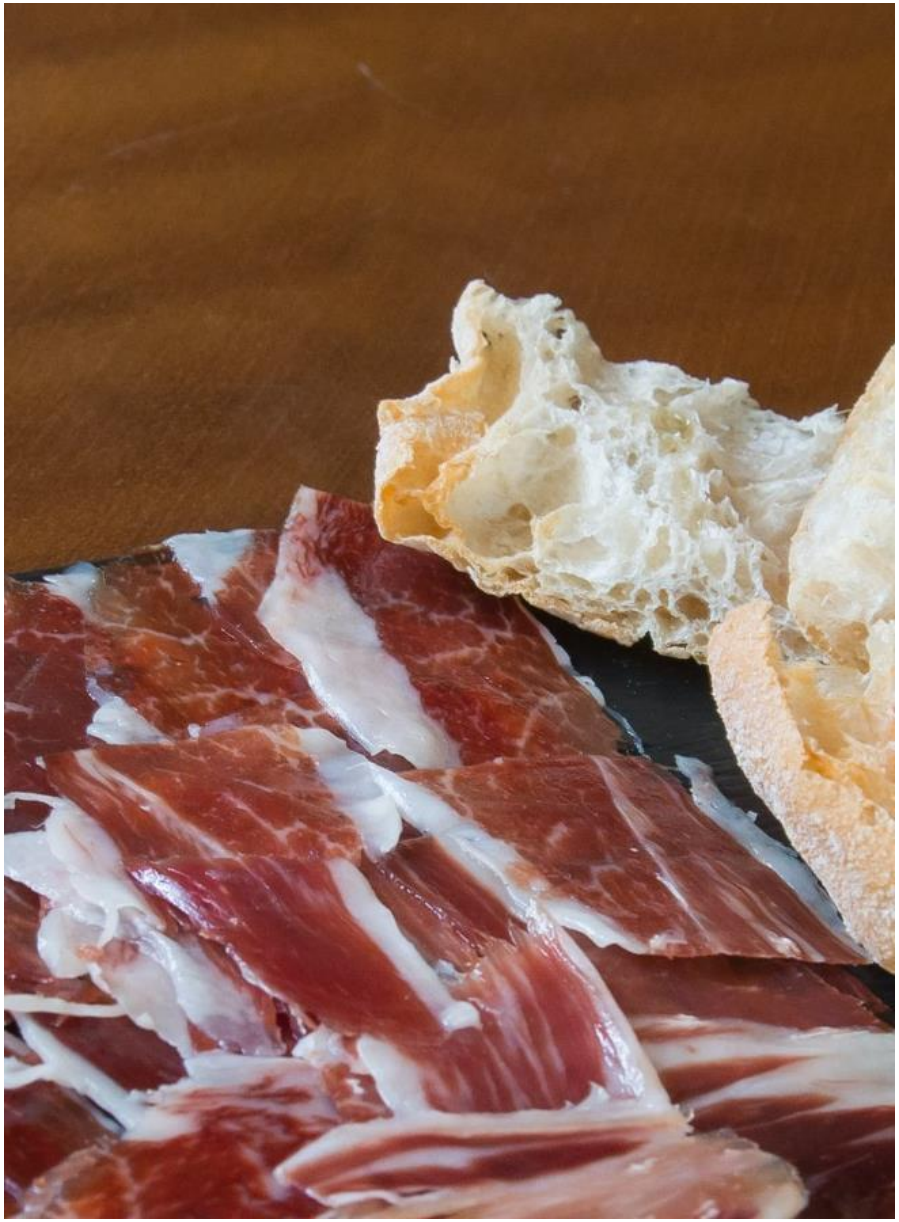
# NUESTRO HOTEL,

Recién abierto y totalmente renovado, en el **Eurostars Madrid Foro 4*** disponemos de 90 habitaciones totalmente equipadas con una magnífica oferta de servicios. También contamos con ocho espacios para eventos totalmente equipados y decorados.

La gastronomía es un arte sin límites...
En este dossier les facilitamos una preselección de menús, todos ellos de elaboración propia, con una cocina creativa que será capaz de sorprender a los paladares más exigentes. Ofrecemos un servicio profesional, con menús de cocina tradicional y /o moderna, cuidando con esmero la presentación de los platos.
Tenga en cuenta las posibles alergias o dietas de sus invitados; estaremos encantados de adaptarnos a sus necesidades.

Durante todo el periodo de organización del evento, tendrá a su disposición a nuestro equipo comercial especializado en Eventos.

Nuestra
PROPUESTA
GASTRONÓMICA



# MENÚS,

## MENU Nº 1

*Precio por persona: 35€ (IVA incluido)*

**APERITIVO**

- **Chupito de salmorejo de fresas**
- **Croqueta de jamón ibérico**
- **Cucharita de tartar de salmón y guacamole**

- **Ensalada de templada de virutas de sepia y granada con vinagreta de tintas**
- **Jarrete de ternera glaseado al Pedro Ximenez con cremoso de jabugo y ratatuille**
- **Brownie de chocolate y nueces con crema de plátano y helado de leche merengada**

*Bodega*

- **Vino Blanco D.O Rueda**
- **Vino Tinto D.O Rioja**
- **Cervezas y Refrescos**

# MENÚS,

## MENU Nº 2

*Precio por persona: 40€ (IVA incluido)*

**APERITIVO**

- **Chupito de salmorejo de fresas**
- **Croqueta de jamón ibérico**
- **Cucharita de tartar de salmón y guacamole**

- **Crema de boletus edulis , aceite de albahaca y picadillo de cecina**
- **Merluza rellena de langostinos sobre cama de cebolleta caramelizada y emulsión de piquillos**
- **Apple strudel casero con creme brulee de vainilla Bourbon**

*Bodega*

- **Vino Blanco D.O Rueda**
- **Vino Tinto D.O Rioja**
- **Cervezas y Refrescos**

# MENÚS,

## MENU Nº 3

*Precio por persona: 45€ (IVA incluido)*

**APERITIVO**

- **Chupito de salmorejo de fresas**
- **Croqueta de jamón ibérico**
- **Cucharita de tartar de salmón y guacamole**

- **Terrina de pulpo a la brasa con ajada suave y patata confitada al romero**
- **Solomillo de buey con demiglace de rioja, mini verduritas y patata cremosa**
- **Tarta de queso idiazábal con confitura de tomate**

*Bodega*

- **Vino Blanco D.O Rueda**
- **Vino Tinto D.O Rioja**
- **Cervezas y Refrescos**

# MENÚS,

## MENU Nº 4

*Precio por persona: 50€ (IVA incluido)*

**APERITIVO**

- **Chupito de salmorejo de fresas**
- **Croqueta de jamón ibérico**
- **Cucharita de tartar de salmón y guacamole**

- **Vieras toro a la brasa, bouquet de brotes con vinagreta de mango y emulsión de jamón**
- **Taco de cochinillo crujiente con dados de manzana confitada y reducción de su jugo**
- **Parfait de melocotón y frambuesas sobre hojaldre estirado**

*Bodega*

- **Vino Blanco D.O Rueda**
- **Vino Tinto D.O Rioja**
- **Cervezas y Refrescos**

# MENÚS,

## MENU Nº 5

*Precio por persona: 50€ (IVA incluido)*

**APERITIVO**

- **Chupito de salmorejo de fresas**
- **Croqueta de jamón ibérico**
- **Cucharita de tartar de salmón y guacamole**

- **Medallones de foie caramelizados con pan especiado mermelada de violetas**
- **Lomo de rodaballo salvaje con bilbaína de chipirón , lima y tallarines de calabacín**
- **Coulant de chocolate con helado de frambuesas**

*Bodega*

- **Vino Blanco D.O Rueda**
- **Vino Tinto D.O Rioja**
- **Cervezas y Refrescos**

EUROSTARS
MADRID FORO
★★★★

eventos@eurostarsmadridforo.com

Tel: (+34) 91 805 47 20

www.eurostarshotels.com