



EUROSTARS
HOTELS

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD

EUROSTARS
PALACIO DE CRISTAL



Cena de Navidad 2019

APERITIVO EN MESA

Tartar de ternera con pan de trufa y caviar de oliva.

Croquetas cremosas de sobrasada y membrillo.

Pulpo con causa frita y emulsión de pimentón.

MENÚ

Raviolis de langostino con caldo bouillabaise.

Solomillo de ibérico con gnocchi de boniato y ensalada cítrica.

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de limón y canela.

*Bodega incluida.

672 432 561

eventos@deloyarestaurante.com

**42€ / IVA
INCLUIDO**

 **EUROSTARS
HOTELS**



Cena Nochevieja 2019

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón ibérico de Bellota 5J Sánchez Romero Carvajal.
Croqueta de boletus edulis.
Steak tartar sobre crujiente de trufa y caviar de oliva.
Brocheta de gamba en tempura de lima.
Ceviche de Zamburiña.
Pulpo con emulsión de pimentón.
Tosta de foie fresco con piña.

MENÚ

Bogavante escaldado con verduras y su bouillabaise.
Lubina al champagne "Félix Loya".
Falso Roast Beef de ternera asturiana con espumoso de patata,
manzana salteada y salsa de vino tinto.

POSTRES

Crema de mascarpone con frutos rojos y helado de nuez
garrapiñada.

BODEGA

La Huida (D.O. Rías Baixas).
Ramón Bilbao Reserva (D.O.C. Rioja).
Champagne GH Mumm Cordon Rouge.

Uvas de la suerte
Chocolate con churros de madrugada
Cotillón y barra libre hasta las 06:00h am

150€ /IVA
INCLUIDO

 **EUROSTARS**
HOTELS





EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Natalia Ugarte

eventos@eurostarspalaciodecristal.com

985 964 777

Calle Policarpo Herero, s/n, 33006 Oviedo, Asturias.

www.eurostarspalaciodecristal.com