



EUROSTARS  
HOTELS

— CELEBRANDO —  
**LA NAVIDAD**

EUROSTARS  
HOTEL DE LA  
RECONQUISTA



### Distinguidos clientes:

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

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Hotel de la Reconquista 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: Marta Arranz**

**Departamento comercial**

**E-mail: [convenciones@eurostarshoteldelareconquista.com](mailto:convenciones@eurostarshoteldelareconquista.com)**

**Teléfono: 985241100**

## Menú de Nochebuena 2019

### APERITIVOS AL CENTRO

Croqueta de Jamón con coulis de melón  
Mini torto de perdiz escabechada y hummus de remolacha  
Crujiente de langostino con maíz frito y suero parmense  
Corneto de cabracho con mahonesa de mango y huevas de pez volador

**Vieiras asadas con velouté de marisco y crujiente de alga wakame**  
\*\*\*

**Lomo de Lubina sobre guiso de setas y ajo negro con aceite de mar**  
\*\*\*\*

**Paletilla de lechal deshuesada con muselina de calabaza y patatín asada**  
\*\*\*\*

**Milhojas con crema dipomática frambuesas y helado de chantilly**

**Dulces navideños acompañado de cafés**

**Bodega**

Agua, refrescos y zumos  
José Pariente Verdejo 2017 DO Rueda  
Muga Crianza 2015 DO Rioja Calificada  
Copa de Cava o Sidra Brut

**145€**

## Menú de Navidad 2019

### APERITIVOS AL CENTRO

Corneto crujiente de cabracho y menta  
Royal de erizo de mar con esencia de albahaca.  
Regañas de jamón de bellota  
Zamburiña a la plancha con un toque de salsa de sidra y kimchi.

**Salpicón de marisco sobre mousse de aguacate, tartar de tomate asturiano**  
\*\*\*

**Solomillo de ternera asturiana, lascas de ibérico y guiso de hongos**  
\*\*\*

**Mousse de turrón y chocolate**

**Dulces navideños acompañado de cafés**

**Bodega**

O Luar do Sil Godello 2018 DO Valdeorras  
Emilio Moro finca resalso 2017 DO Ribera del Duero  
Copa de cava o sidra brut

**90€**

# Cena Gala Fin de Año 2019

---

## APERITIVO

Champagne Mumm Cordon Rouge  
Sorpresa de bombón de foie con frutos secos y coulis de mango.  
Gominola de AOVE y naranja con toques de menta  
Brioche con carrillera melosa y mahonesa de rábano picante.  
Langostino rebozado en dúo de sésamo y suero de parmesano.  
Voulavent de maíz aguacate y salmón con huevas de anchoa

## ENTRANTE

Ensalada de bogavante sobre tartar de kumato, emulsión de su coral y gazpacho de fresas

## PRIMER PLATO

Lomo de lubina salvaje con boniato en texturas

Sorbete de mojito

## SEGUNDO PLATO

Bombón de cordero y boletus sobre cous cous de frutos secos y milhojas de patata

## POSTRE

Capricho de chocolate Blanco con helado de Turrón de Verdú y algodón de azúcar

Uvas de la suerte  
Cafés y dulces navideños

## BODEGA

Pazo Barrantes 2017 , D.O. Rías Baixas  
Vino tinto Murúa Reserva 2011, D.O.C. Rioja  
Champagne Henri Abelé A.O.C. Champagne  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

229€



# Cena Gala Fin de Año 2019

## Menú Infantil

### APERITIVOS COMUN CON LOS ADULTOS

#### ENTRANTE

Langostinos crujientes, con mahonesa cítrica

#### PRIMER PLATO

Kids's Fish&Chips

Sorbete de mandarina

#### SEGUNDO PLATO

Escalopines de "xata roxa" con gratén de patatas

#### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Aguas, Refrescos y Zumos

Uvas de la suerte  
Dulces navideños

45€



# FIN DE AÑO

## 2019

### HORARIO Y PROTOCOLO

*Señoras traje de cóctel y caballeros traje oscuro*

20:30 Aperitivo con canapés y champagne

21:00 Cena de Gala

24:00 Campanadas, uvas de la suerte y brindis

Gran baile cotillón, amenización musical, barra libre bufet de frutas y dulces

04:00 Fin de fiesta

### PROGRAMA NOCHEVIEJA, precio por habitación y noche

PAQUETE 1 NOCHE (A+D+CENA COTILLON)	DELUXE	PREMIUM	PREMIUM CON TERRAZA
Paquete. Doble	608 €	653 €	673 €
Paquete. DUI	369 €	414€	434€

### SUPLEMENTOS

Cena 3ª PERSONA ADULTA	229 €
Cena niños hasta 2 años	GRATIS
Cena NIÑO 3-12	114,5 €
Desayuno 3ª PERSONA ADULTA	17,5 €
Desayuno hasta 2 años	GRATIS
Desayuno NIÑO 3-12	10 €



**EUROSTARS**  
HOTELS

## CONDICIONES DE CONTRATACION

**Se requiere un depósito de 300 € a la hora de confirmar la reserva. Si la anulación de su reserva se produce antes del 22 de diciembre, su depósito será reembolsable en su totalidad. Si la anulación se realiza con posterioridad de la fecha mencionada o en caso de no presentación, el depósito no será reembolsado.**

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



**EUROSTARS**  
HOTELS

**CONTACTO**  
**EUROSTARS HOTEL DE LA**  
**RECONQUISTA**

[convenciones@eurostarshoteldelareconquista.com](mailto:convenciones@eurostarshoteldelareconquista.com)

Teléfono: 985241100

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