



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



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 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: Silvia Gómez

Departamento comercial

E-mail: silvia.gomez@eurostarshoteldelareconquista.com

Teléfono: 985 241100

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU - 1

Aperitivos en mesa (a escoger 3 aperitivos)

Brownie salado de cabrales, anchoas y tomate dulce.
Buñuelos de bacalao con ajo-arriero picante
Croquetas de jamón
Finger de queso manchego y coulis de calabaza
Corneto crujiente de cabracho y menta
Espuma de foie con mermelada de cebolla roja
Regañas de jamón de bellota

MENU

- Timbal de hongos, cremoso de patata, foie y huevo a 63º.
- Costillar de cerdo ibérico confitado, chutney de piña y mantequilla tostada.
- Cúpula de avellana y helado de vainilla.
- **Bodega:**
 - Vino blanco verdejo
 - Vino tinto Ribera del Duero
 - Copa de cava o sidra brut
 - Aguas, cervezas y refrescos

35€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU - 2

Aperitivos en mesa (a escoger 3 aperitivos)

Brownie salado de cabrales, anchoas y tomate dulce.
Buñuelos de bacalao con ajo-arriero picante
Croquetas de jamón
Finger de queso manchego y coulis de calabaza
Corneto crujiente de cabracho y menta
Espuma de foie con mermelada de cebolla roja
Regañas de jamón de bellota

MENU

- Canelón de pato, membrillo y mostaza antigua.
- Suprema de merluza con cremoso de patata y *portobello*.
- Mousse de turrón con helado de chocolate.
- **Bodega:**
 - Vino blanco verdejo
 - Vino tinto Rioja Crianza
 - Copa de cava o sidra brut
 - Aguas, cervezas y refrescos

45€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU - 3

Aperitivos en mesa (a escoger 4 aperitivos)

Brownie salado de cabrales, anchoas y tomate dulce.
 Buñuelos de bacalao con ajo-arriero picante
 Croquetas de jamón
 Finger de queso manchego y coulis de calabaza
 Corneto crujiente de cabracho y menta
 Espuma de foie con mermelada de cebolla roja
 Regañas de jamón de bellota

MENU

- Salpicón de rape y langostinos, espuma de encurtido y pico de gallo.
- Meloso de ternera glaseado, cremoso de manzana y sabayón de sidra dulce.
- Soufflé de mazapán y chantilly helado.
- **Bodega:**
 - Vino blanco albariño
 - Vino tinto Ribera del Duero
 - Copa de cava o sidra brut
 - Aguas, cervezas y refrescos

55€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU - 4

Aperitivos en mesa (a escoger 4 aperitivos)

Brownie salado de cabrales, anchoas y tomate dulce.
 Buñuelos de bacalao con ajo-arriero picante
 Croquetas de jamón
 Finger de queso manchego y coulis de calabaza
 Corneto crujiente de cabracho y menta
 Espuma de foie con mermelada de cebolla roja
 Regañas de jamón de bellota

MENU

- Ensalada de bogavante, crema acidulada de tomate y frutos rojos.
- Lubina asada sobre sopa untuosa de moluscos y batata en crema.
- Solomillo con boletus confitados y patata asada.
- Parfait de chocolate y leche merengada.
- **Bodega:**
 - Vino blanco albariño
 - Vino tinto Rioja Reserva
 - Copa de cava o sidra brut
 - Aguas, cervezas y refrescos

69€

MENÚ NAVIDAD 2018

MENU COCKTAIL

Brownie salado de cabrales, anchoas y tomate dulce.
 Buñuelos de bacalao con ajo-arriero picante
 Croquetas de jamón
 Finger de queso manchego y coulis de calabaza
 Corneto crujiente de cabracho y menta
 Espuma de foie con mermelada de cebolla roja
 Regañas de jamón de bellota
 Tortos de maíz con hongos y trigueros
 Cazuelita de calamar guisado con ali-oli
 Brownie con nueces
 Copita de helado artesano
 Espuma de yogur con frutos rojos

· Bodega:

- Vino blanco verdejo
- Vino tinto Mederaño
- Copa de cava o sidra brut
- Aguas, cervezas y refrescos



39€

CONDICIONES

Los menús aquí presentados estarán disponibles del 10 al 23 de Diciembre 2018, ambos incluidos, en horario de almuerzo y cena, cualquier día de la semana.

El número mínimo de comensales es 10 personas por menú.

Precios por comensal e IVA incluido.

Los aperitivos son servidos en mesa.

Nuestros menús incluyen minutas y decoración floral.

Si desea amenización musical, nuestro Dpto. Comercial le puede ofrecer presupuesto de DJ, Pianista y Barra libre.

Garantizamos salones privados para grupos.

Parking 5€ por vehículo, plazas limitadas.

Reserva previa indispensable. El nº definitivo de comensales se deberá informar 4 días laborables antes del evento.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.





EUROSTARS
HOTELS



www.eurostarshotels.com