



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](mailto:silvia.gomez@eurostarshoteldelareconquista.com)**

**Teléfono: 985 241100**

## MENÚ NOCHEBUENA 2018

---

### Aperitivos

---

Croquetas líquidas de centollo  
Turrón de foie gras con chocolate  
Crujiente de langostino *tzatziki* picante  
Corneto de cabracho y menta

### MENU

- . Ensalada de bogavante con crema acidulada de tomate y frutos rojos.
- . Lomo de lubina acompañado de un guiso de fideos y almeja fina.
- . Cochinillo en dos cocciones, chutney de manzana carrió y cremoso de patata.
- . Mousse de Jijona, praliné de almendra marcona, chocolate, yogur y lima.
- . Dulces navideños y cafés.

#### **- Bodega:**

- . Vino blanco José Pariente Verdejo 2017 D.O. Rueda
- . Vino tinto Muga Crianza 2014 D.O. Rioja Calificada
- . Copa de cava o sidra brut
- . Aguas, cervezas y refrescos

145€

## MENÚ NAVIDAD 2018

---

### Aperitivos

---

Corneto crujiente de cabracho y menta  
Espuma de foie con mermelada de cebolla roja  
Regañas de jamón de bellota  
Caldo untuoso de pescado y marisco

### MENU

- . Arroz meloso de almeja de carril y carabinero asado a baja temperatura.
- . Solomillo de ternera asturiana, lascas de ibérico y guiso de hongos.
- . Soufflé de almendra con chocolate italiano helado.

#### **- Bodega:**

- . Vino blanco Marqués de Riscal Sauvignon 2017 D.O. Rueda
- . Vino tinto Doble RR Crianza 2014 Ribera del Duero
- . Copa de cava o sidra brut
- . Aguas, cervezas y refrescos

90€

# GALA FIN DE AÑO 2018

---

## Aperitivos

---

- .Cocktail de bienvenida, albahaca y fruta de la pasión en suspensión.
- .Caipiriña de foie-gras.
- .Ravioli de guisillo de bacalao y brinzas de su piel crocante
- .Caramelo surprise de aove y envoltorio comestible
- .Té de gambas y poso de su ceviche al aroma de lima kéfir
- .Brandada de navajas y una espuma ligera de vermouth rosso de cítricos.

## Entrante

- . Ensalada de Bogavante del Cantábrico, mayonesa de su coral, chutney de mango y perlas de Sidra

## Pescado

- . Lomo de lubina cocinado a 63º, sopa ahumada de tubérculos y picada de ajos tiernos, papada ibérica y cilantro en velo sedoso.

## Carne

- . Medallones de solomillo de vaca, glaseados con un fondo de trufa blanca, crema espumosa de papa aliñada, pesto de rúcula aromatizando una madeja de pasta fresca.

## Postre

- . Bizcocho de turrón, cremosos de chocolate y whisky añejo, merengue ácido tostado y una explosión de frutos rojos.

Café y Petits fours

## Bodega

- . Vino blanco Do Ferreiro D.O. Rías Baixas
- . Vino tinto M de Murua Reserva D.O.C. Rioja
- . Pommery D.O. Champagne
- . Aguas, cervezas y refrescos.

## HORARIO Y PROTOCOLO

Señoras traje de cocktail y caballeros traje oscuro.

- 20.30 h Aperitivo
- 21.00 h Cena de Gala
- 24.00 h Campanadas, uvas de la suerte y brindis

Gran baile cotillón, amenización musical, barra libre, buffet de dulces y fruta fresca.

- 04.00 h Fin de fiesta

**230€**

## MENÚ INFANTIL 2018

---

### Entrante (a escoger)

- Plato de embutidos, croquetas y calamares
- Plato de entremeses calientes (croquetas, calamares y langostinos crujientes).

### Principal (a escoger)

- Plato de pasta (tomate natural, carbonara o boloñesa)
- Escalope de solomillo con patatas
- Hamburguesa de ternera con patatas
- Escalope de pollo con patatas
- Merluza a la romana con patatas

### Postre (a escoger)

- Helados variados
- Arroz con leche
- Pastel de chocolate

*Se servirá el mismo menú por mesa completa.*



**28€**

### CONDICIONES

Precios por comensal e IVA incluido.  
Nuestros menús incluyen minutas y decoración floral.  
Garantizamos salones privados para grupos.  
Parking 5€ por vehículo, plazas limitadas.  
Reserva previa indispensable.  
Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.





EUROSTARS  
HOTELS



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