



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 NOCHEBUENA 2018

Aperitivos

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

M E N U

- . 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

M E N U

- . 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