

# Celebrando la Navidad

EUROSTARS HOTEL DE LA RECONQUISTA 5\*

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

  
EUROSTARS  
HOTELS

  
AUREA  
HOTELS

  
IKONIK  
HOTELS

  
exe  
HOTELS

CRISOL  
HOTELS

  
Tandem  
SUITES

# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

## *Distinguidos clientes:*

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

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,

Elena Mayor  
Directora Hotel

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: GABRIEL CALDERÓN**  
**Departamento de eventos y restauración**  
**E-mail: [fb@eurostarshoteldelareconquista.com](mailto:fb@eurostarshoteldelareconquista.com)**  
**Teléfono: 982 24 11 00**

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



# MENÚ ESPECIAL COMIDA DE NAVIDAD

25 DICIEMBRE 2022

## APERITIVO

Royal de oricios, tempura de algas y emulsión de espirulina  
Vieira asada sobre cremoso de ajo negro y perlas de AOVE  
Croqueta líquida de centollo

## MENÚ

Bisqué de carabineros con su tartar

Lomo de lubina salvaje asado, cremoso ibérico  
y vinagreta de berberechos y lima

Paletilla de cordero lechal confitada  
con sus patatas risoladas al romero

## POSTRES

Terciopelo rojo relleno de crema de mantequilla y arándanos  
Dulces Navideños

## BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021 - Rías Baixas  
Ramón Bilbao Reserva 2015 - Rioja  
Freixenet Reserva Real  
Aguas, cervezas y refrescos

109 € / persona

# CENA GALA FIN DE AÑO

31 DICIEMBRE 2022

## APERITIVO

Freixenet Reserva Real  
Aceituna líquida sobre cremoso de limón y sardina ahumada  
Brioche de mantequilla con anchoa del cantábrico, ahumado de Pria y mermelada de tomate  
Croqueta cremosa de jamón ibérico, queso La Peral y toques de manzana

## ENTRANTE

Ensalada de bogavante sobre tartar de tomate asturiano,  
gazpacho de frambuesas y emulsión de su coral

## PRIMER PLATO

Lomo de rape a baja temperatura, almejas y  
vinagreta de tomate, pasas y piñones

## CORTANTE

Sorbete de naranja y cava

## SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera, patatinos de nuestra tierra  
y guiso de setas con castañas

## POSTRE

Milhojas de turrón con helado de leche merengada  
Dulces Navideños  
Uvas de la Suerte

## BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021 - Rías Baixas  
Ramón Bilbao Reserva 2015 - Rioja  
Freixenet Reserva Real  
Aguas, cervezas y refrescos

249 € / persona

## HORARIOS

---

20:30 horas:  
Copa de bienvenida y aperitivo

21:00 horas:  
Cena de Gala

23:59 horas:  
Campanadas, uvas de la suerte y brindis  
Gran baile cotillón  
Animación musical  
Barra libre  
Bufet de frutas y dulces

04:00 horas:  
Fin de fiesta

## PROTOCOLO

---

Señoras, traje de cóctel  
Caballeros, traje oscuro

# MENÚ INFANTIL FECHAS ESPECIALES

25 DICIEMBRE 2022

31 DICIEMBRE 2022

## MENÚ (menores hasta 12 años)

---

### APERITIVO

Común con el de los adultos

### ENTRANTE

Langostino crujiente con alioli de melocotón

### PRIMER PLATO

Buñuelo de merluza con mahonesa de albahaca

### CORTANTE

San Francisco

### SEGUNDO PLATO

Escalopines de “xata roxa” con gratén de patatas

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Dulces Navideños

Uvas de la Suerte

### BEBIDAS

Zumos, Agua mineral, Refrescos

60 € / persona



# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

## CONTACTO

GABRIEL CALDERÓN

EUROSTARS HOTEL DE LA RECONQUISTA 5\*

Teléfono: 985 24 11 00

Email: [fb@eurostarshoteldelareconquista.com](mailto:fb@eurostarshoteldelareconquista.com)

Web: <https://www.eurostarshotels.com/>

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