



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

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 5*, estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Atentamente, El equipo del 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:

E-mail: eventos@eurostarshoteldelareconquista.com

Teléfono: 985 241 100



Almuerzo de Navidad

APERITIVOS AL CENTRO

Royal de calabaza y perdiz

Blinis de foie gras con higos caramelizados Tartar atún marinado con huevas del mar

Langostino crujiente con emulsión de ajo negro

MENÚ

Lomo de merluza en caldo de cava con bivalvos Timbal de cordero, tirabeques y chips de patata morada

Milhojas de turrón con helado de vainilla Cafés e infusiones

Dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral Fuensanta 1846 Blanco Protos Verdejo DO Rueda

Tinto Emilio Moro Finca Resalso DO Ribera del Duero Cervezas, refrescos y zumos

109€

Cena de fin de año

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Aceituna líquida, crema de piparras y anguila ahumada
Anchoa del Cantábrico sobre pan de mantequilla, queso ahumado
de Pría y mermelada de tomate
Crujiente de bogavante con emulsión de sus corales
Croqueta cremosa de jamón ibérico

ENTRANTE

Ajoblanco, sardina ahumada y esferas de uva Monastrell

PRIMER PLATO

Lomo de lubina asado a baja temperatura sobre caldo
de pescados y mariscos del Cantábrico

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera, parmentier de patata trufada y foie gras

POSTRE

Lingote de frutos rojos con helado de leche fresca y fresas
Cafés e infusiones
Uvas de la suerte Dulces navideños

BODEGA

Agua Mineral Fuensanta 1846 Blanco Martín Codax DO Rías Baixas
Tinto Murua Reserva DO Ca. Rioja
Veuve Clicquot Brut AOC Champagne

255€

Cena de fin de año

MENÚ INFANTIL (a partir de 12 años)

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Común al de los adultos

ENTRANTE

Nuestra tabla de entrantes fríos y calientes

PRIMER PLATO

Escalopines de “Xata Roxa” con gratén de patatas

POSTRE

Cúpula de chocolate con helado de vainilla
Uvas de la suerte Dulces navideños

BEBIDAS

Agua Mineral Fuensanta 1846
Refrescos
Zumos

255€

Información Cena de fin de año

HORARIOS

20:30 horas: Aperitivo de Bienvenida

21:15 horas: Cena de Gala amenizada con actuación musical

23:59 horas: Emisión en directo de las campanadas Uvas de la suerte – Brindis

00:10 horas: Gran Baile Fiesta Cotillón Sesión DJ - Barra libre - Candy Bar

03:00 horas: Fin de Fiesta

PROTOCOLO

Señoras: traje de cóctel
Caballeros: traje oscuro

Se ruega puntualidad.

CONDICIONES DE LOS SERVICIOS

RESERVAS

Para disfrutar de cualquiera de los servicios ofrecidos, se requiere reserva previa.

Se recomienda reservar, como mínimo, con 7 días de antelación.

El acceso es limitado y está sujeto a disponibilidad.

Nos adaptamos a cualquier restricción alimentaria.

Rogamos se nos informe con antelación.

POLÍTICA DE PAGO Y CANCELACIÓN

Para confirmar la reserva, se requiere el 100% del prepagado.

La fecha límite para hacer el abono es 7 días antes del día del servicio.

Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.



Nombre: Eurostars Hotel de la Reconquista

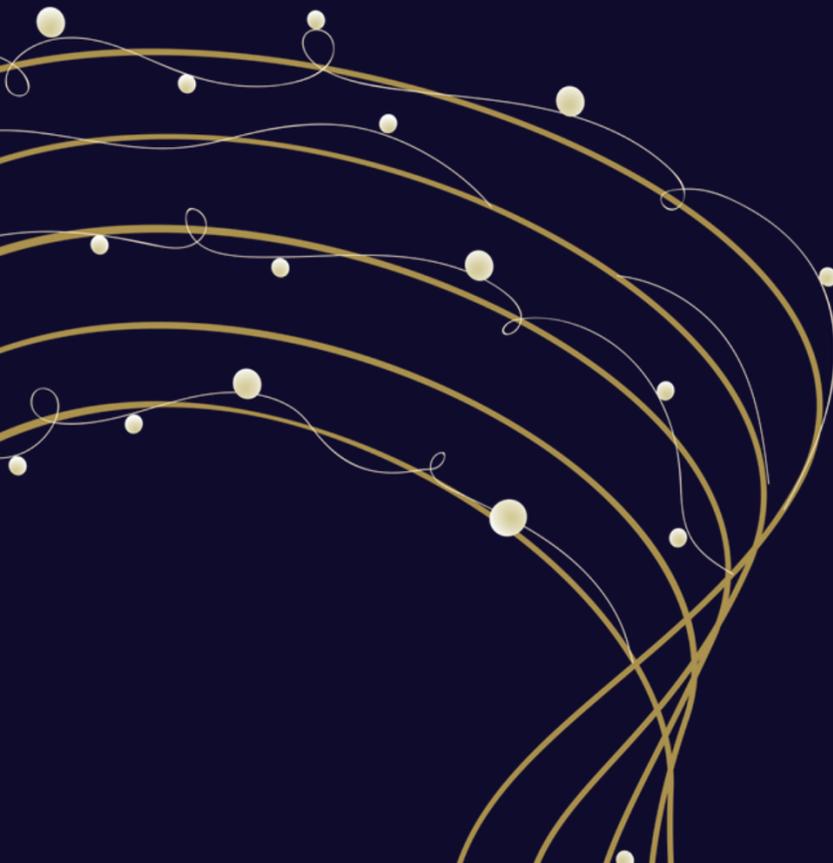
Teléfono: 985 241 100

Email:

reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Dirección: Calle Gil de Jaz, 16, 33004, Oviedo

www.eurostarshotels.com/eurostars-hotel-de-la-reconquista.html



EUROSTARS
HOTEL COMPANY