



EUROSTARS  
HOTELS

MAKING  
*Dreams*  
HAPPEN



EUROSTARS  
FUERTE DE LA  
CONCEPCIÓN





### **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 Hotel Eurostars Fuerte de La Concepción 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: Tamara Rodríguez**

**Departamento comercial**

**E-mail: [repcion@eurostarsfuertedelaconcepcion.com](mailto:repcion@eurostarsfuertedelaconcepcion.com)**

**Teléfono: 923 109 990**

**Fax: 923 109 990**

# CENA GALA FIN DE AÑO 2018

---

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Bombón de foie con pan de pasas  
Tosta dulce de anchoa casera  
Croqueta de chipirón en su tinta  
Chupito de consomé al Jerez  
Cucharita de rabo de morucha guisado.

## PRIMER PLATO

Crema suave de marisco con cabracho al horno.

## SEGUNDOS PLATOS

Lomo de bacalao con pilpil de jengibre y salsa miso.  
Sorbete de mojito  
Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura sobre patata asada y salsa de higos

## POSTRE

Helado de turrón a los dos chocolates

## BODEGA

Vino Blanco Verdejo D.O Rueda  
Vino Tinto Crianza D.O Ribera del Duero  
Cava Brut Nature  
Aguas Minerales y Café

## BARRA LIBRE Y COTILLÓN



109€



# MENÚ NAVIDAD 2018

DESDE 25 DE DICIEMBRE HASTA 07 DE ENERO

## ENTRANTES (a elegir):

- Crema de calabaza al curry y gambón albardado con barbada ibérica.
- Guiso de garbanzos pedrosillanos, callos y pulpo braseado.
- Rissotto de nueces, uvas y gorgonzola

## PRINCIPAL (a elegir):

- Carrillera de ternera confitada, salsa de boletus y verduras a la plancha.
- Costillita de ibérico a baja temperatura y caviar a la mantequilla de lima.
- Palometa asada al vacío con cremoso de apionabo y crujiente de la huerta.

## POSTRE (a elegir):

- Crema fría de queso de hinojosa y frutos secos.
- Reineta asada con requesón y miel de caña.
- Crêpe de crema pastelera al turrón de Jijona.



**28€**



EUROSTARS  
HOTELS

## CONTACTO

Eurostars Fuerte De La Concepción 4\*

T: +34 923 109 990

Avda. De Portugal s/n - Aldea Del Obispo - Salamanca



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