



Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

EUROSTARS

HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes,

A continuación les presentamos la mejor opción para disfrutar de estas fechas tan señaladas, disfrutando de una gran gastronomía, entorno y servicio.

Todos los profesionales que formamos parte del Eurostars Hotel Real de Santander estamos a su disposición para que disfruten de estos días tan especiales.

Le deseamos unas muy felices fiestas y quedamos a su entera disposición para solventar cualquier posible duda o necesidad.

Puede contactarnos en:

E-mail:

reservas@eurostarshotelreal.com

Teléfono: +34 942.27.25.50

¡Feliz Navidad y Próspero 2025!



Cena de Nochebuena

GALA DE NOCHEBUENA

APERITIVO

Mini cornetos de pastel de cabracho
Tartar de atún de Almadraba y huevas al wasabi
Tostada de queso de cabra y uvas al ron
Mejillones tigre con piparras

ENTRANTES

Crema de bogavante y galeras al brandy de Jerez
Medallones de Foie gras

PRINCIPALES

Lubina al horno con salsa de hinojos y piñones
Medallones de Foie gras, naranja y reducción de tostadillo

POSTRE

Lingote de Jijona y mousse de chocolate blanco
Delicias navideñas

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda
Vino Tinto Predicador
Freixenet Reserva Real
Cervezas y refrescos
Aguas minerales
Cafés

169€

Comida de Navidad

COMIDA DE NAVIDAD

APERITIVO

Tostada de sobao pasiego y anchoa de Santoña

Mousse de pimientos de Isla y queso de cabra

ENTRANTE

Salpicón de pulpo braseado con aguacate y verduritas

PRINCIPALES

“Paupiette” de merluza del cantábrico con langostinos y salsa de cava

Paletilla de Cordero lechal con cebollitas glaseadas

POSTRE

Milhojas de chocolate belga y crema almendrada

Delicias navideñas

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda

Vino Tinto Predicador

Freixenet Reserva Real

Cervezas y refrescos

Aguas minerales

Cafés

149€

Cena de Nochevieja

GALA DE NOCHEVIEJA

APERITIVO

Bombón de foie gras y almendras sobre manzana al Grand Marnier

Blini de crema de queso montañés y caviar al riofrío

Langostino crujiente sobre mayonesa ligera de soja

Buñuelos de bacalao al ajo negro

Zamburiñas gratinadas con salsa maltesa

ENTRANTES

Ensalada de bogavante sobre tartar de mango, aguacate y manzana

PRINCIPALES

Rape negro del cantábrico sobre salsa de azafrán

Solomillo de vaca al foie gras con salsa de vino dulce lebaniego

POSTRE

Secreto de turrón de almendra y chocolate

Uvas de la suerte y Delicias navideñas

BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda

Vino Tinto Predicador

Möet & Chandon Brut Imperial

Cervezas y refrescos

Aguas minerales

Cafés

* Incluye cotillon hasta las 03.00h

299€

Condiciones

RESERVAS

Se necesita reserva previa para cada evento.

Para su confirmación, se requiere el 100% del prepago en el momento de su reserva.

Se aceptarán reservas hasta el 20 de diciembre.

Rogamos nos indique con antelación si tuviera alguna restricción alimentaria.

Se deberá de cumplir el horario establecido para el buen desarrollo del evento.

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Les informamos que nuestro código de vestimenta es formal de gala para todos nuestros eventos.

POLITICA DE CANCELACIÓN

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

El número mínimo de comensales para la celebración de cada evento es de 40 personas.

En caso de que el 20 de Diciembre no se haya llegado al mínimo establecido, se cancelará el evento y se procederá a la devolución del importe íntegro del prepago a las personas afectadas.

No se considerará motivo de cancelación la afección por COVID.

HOTEL EUROSTARS HOTEL REAL

+34 942.27.25.50

Email:

reservas@eurostarshotelreal.com

**Avenida Pérez Galdós, 28
39005, Santander, Cantabria**

www.eurostarshotelreal.com

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

