



# 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](mailto: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, naranja y reducción de tostadillo

### PRINCIPALES

Lubina al horno con salsa de hinojos y piñones  
Cochinillo a baja temperature con patatucas 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 tuvieran 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](mailto:reservas@eurostarshotelreal.com)**

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

**[www.eurostarshotelreal.com](http://www.eurostarshotelreal.com)**

**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

