



EUROSTARS  
HOTEL REAL

★★★★★  
G.L.

— CELEBRANDO —  
**LA NAVIDAD**



## Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su cena de fin de año sea todo un éxito.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Real estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

En caso de estar interesados, tener alguna consulta no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Departamento comercial: Reservas  
E-mail: [reservas@eurostarshotelreal.com](mailto:reservas@eurostarshotelreal.com)  
Teléfono: [942 27 25 50](tel:942272550)

# Cena Fin de Año

## APERITIVOS

- Carpaccio de rape al angostado con cilantro y encurtidos
- Bombón de foie y frutos secos sobre compota de manzana reineta
- Blinis con pera, queso azul y nueces garrapiñadas
- Bolita de ternera con guirlache de frutos secos sobre crema de manzana

## ENTRANTES

- Timbal de langostinos, aguacate, tomate y mango con salsa tártrara
- Ravioli de calabacín relleno de setas silvestres, sobre crema de puerros y trufa negra

## PRINCIPAL

- Lomo de lubina sobre fondo de moluscos y jugo tostado

## SEGUNDO

- Paletilla de lechazo lacada en su jugo con patatas a la mostaza

## POSTRE

- Biscuit helado de turrón de Jijona al chocolate caliente

## Bodega

- Aguas minerales, refrescos, zumos y cervezas
- Terras Gauda Albariño 2020, D.O. Rias Baixas
- Ramón Bilbao Reserva 2015, C.V.N.E., D.O.Ca. Rioja
- Moet Chandon, Brut Imperial, Champagne

275 €





★★★★★  
G.L.

EUROSTARS  
HOTEL REAL

Contacto:

[reservas@eurostarshotelreal.com](mailto:reservas@eurostarshotelreal.com)

[942 27 25 50](tel:942272550)