



EUROSTARS
TORRE SEVILLA
★★★★★

PROPUESTA GASTRONÓMICA



ÍNDICE

MENÚ TRABAJO	Página 3
DISEÑA TU APERITIVO	Página 5
COFFEE BREAK	Página 7
MENÚ BUFFET	Página 9
MENÚ FINGER BUFFET	Página 12
MENÚ COCKTAIL	Página 15
SELECCIÓN DE ESTACIONES TEMÁTICAS	Página 17
VINO ESPAÑOL	Página 18
MENÚ DE GALA	Página 19

Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento. Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.



Vegetariano



Sin Gluten



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

MENÚ DE TRABAJO

Mínimo de pax: 12

OPCIONES ENTRANTES

Ensalada de bacalao y naranjas	16€
Ensalada de langostinos y aguacates con vinagreta de frutos secos	17€
Salmorejo cordobés con mojama de atún y queso semi curado	15€
Arroz caldoso de carabineros	21€
Vichisoiisse con uvas y jamón de pato	15€

OPCIONES PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de ternera, graten de patatas y reducción de su propio jugo	32€
Solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas y salsa de P.X	22€
Presa ibérica con habas tiernas y jamón y reducción de su propio jugo	23€
Paletilla de cordero, patatas parisinas, zanahorias y tomate cherry	27€
Lingote de cochinillo, patatas panaderas y salteado de setas	25€
Bacalao confitado con verduritas al dente	23€
Lubina la plancha con verduras de temporada salteadas al aceite de tomillo	24€
Corvina a la plancha con tirabeques	24€
Rape a la plancha, zanahorias baby y patatas mortero	30€
Merluza a la plancha acompañada de pisto de verduras	23€

MENÚ DE TRABAJO

Mínimo de pax: 12

OPCIONES DE POSTRES

Lemon Pie	7 €
Tarta de queso	7 €
Coulant de chocolate	7 €
Brownie de chocolate y helado de vainilla	7 €

BODEGA INCLUIDA

Agua mineral

Refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

COMPOSICIÓN MÍNIMA:

Entrante, plato principal y postre

El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales.

Precios con IVA incluido

DISEÑA TU APERITIVO

• Encurtidos sevillanos	0,50 €
• Chips de boniato	3,30 €
• Surtido de ibéricos	1,50 €
• Salmorejo con jamón y virutas de huevo	0,80 €
• Tosta de sardina ahumada con guacamole	1,30€
• Tosta de lomo en orza y queso manchego	1,40 €
• Ensaladilla de gambón	2 €
• Pipirrana de pulpo a la brasa	2 €
• Lagrimitas de pato con salsa de mostaza y miel	2 €
• Croquetas de puchero	1,90 €
• Croquetas de rabo de toro	2,10 €
• Croquetas de setas	2,10 €
• Croquetas de jamón	2 €
• Brochetas de pollo panko	1,70 €
• Chocos fritos	2,30 €
• Gazpacho de fresas	1,80 €
• Torta Inés rosales con guacamole y salmón ahumado	2,40 €
• Tacos de pollo y bacón con salsa cesar	1,80 €
• Ceviche de corvina y con espuma cítrica	2,40 €
• Tortillitas de gambas de leche fritas y hierbabuena	2,30 €
• Arroz negro de langostinos con ali oli de pera	2,20 €
• Cazuelita de carrillada de cerdo al amontillado	2 €
• Tartar de atún con alga wakame	3 €
• Tataki de pez mantequilla y salsa de aji amarillo	2,80 €
• Pan bao de langostinos y salsa americana	2 €

DISEÑA TU APERITIVO

• Mini focaccia de tomate seco, rúcula y queso ricota	1,40 €
• Taco mexicano de cochinita pibil	1,50 €
• Langostinos envueltos en pasta filo con salsa agridulce	2,30 €
• Nuestra versión de la tortilla de patatas con cebolla	1,80 €
• Risotto de boletus con salsa tartuffata	2,50 €
• Mini Burger de toro con salsa tártara	2,80 €
• Gazpacho de cerezas y brocheta de mozzarella y anchoas	2 €
• Nuestra versión de las papas aliñas con melva	1,70 €
• Milhojas de foie y manzana caramelizada	2 €
• Totopos de maíz con atún ligeramente picante	2,10 €
• Fideua de alcachofas y chocos	2 €
• Langostinos en tempura con mahonesa de lima y pimentón	2,40 €
• Taco de gambon y kimchee	3 €
• Taco de bacalao confitado con pisto	2,50 €
• Mini Burger con salsa Jack Daniels	3 €
• Salmorejo con queso feta y mojama de atún	2 €
• Gyozas de pato con salsa hoisin	2 €
• Cocochas de merluza en témpera con salsa verde	4 €
• Cortadillo de foie y anguila	4 €
• Tataki de atún rojo con wakame	4 €
• Steak tartar de vaca retinta con yema de huevo curada	4 €
• Bomb�n de foie	2,80 €
• Espárragos confitados y fritos en tempura con romesco	1,90 €

BODEGA : Refresco, Cerveza, Agua, Vino blanco y tinto

Duración aperitivo : 30 minutos

Mínimo : 30 pax

Servicio a contratar con un mínimo de 10 referencias de las arriba descritas
junto con alguna de las opciones de menú

Precio IVA incluido



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 10,50 €

Coffee break permanente: 14,50 €

COFFEE BREAK 2

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Minibollería
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 12,50 €

Coffee break permanente: 16,50 €

COFFEE BREAK 3

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Pastas de té
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 13,00 €

Coffee break permanente: 19,50 €

COFFEE BREAK 4

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Brocheta de Frutas
- Mini bollería
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 13,50 €

Coffee break permanente: 21,50 €

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 5

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Brocheta de Frutas
- Pastas de té
- Tejas
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 15,00 €

Coffee break permanente: 24,50 €

COFFEE BREAK 6

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Mini brioche relleno | Mini bollería
- Bizcochos caseros (a elegir)
- Pastas de té
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 15,00 €

Coffee break permanente: 21,50 €

COFFEE BREAK 7

- Café
- Zumo de naranja natural
- Selección de té e infusiones
- Leche (entera, desnatada y de soja)
- Brocheta de Frutas
- Dados de Tortilla Española
- Selección de Sandwiches
- Montaditos de Ibéricos
- Pastelitos Variados
- Agua mineral con/sin gas

Precio por persona: 19,00 €

Coffee break permanente: 26,50 €

Todos los precios incluyen IVA

Duración del servicio: 30 minutos - Mínimo: 12 comensales

Coffee Break permanente: Duración de 4 horas con dos reposiciones

MENÚ BUFFET

BUFFET 1

CREMAS

- Gazpacho andaluz con su guarnición de verduras
- Crema de calabaza asada con croûtons

ENSALADA COMPUESTA

- Ensalada de mozzarella, tomate cherry y lascas de parmesano
- Ensalada campera de la huerta andaluza

PLATOS PRINCIPALES

- Dorada a la plancha con salsa de azafrán
- Suprema de pollo con setas silvestres
- Carrillera ibérica guisada con patatas

POSTRES

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

ENSALADAS Y ALIÑOS

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

ENTRANTES

- Selección de encurtidos en vinagre
- Empanada de atún con pimientos asados
- Tortilla española
- Paella mixta o vegetal

GUARNICIONES

- Arroz basmati
- Judías verdes salteadas con pimentón de la Vera
- Patatas deluxe

BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 52,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 90 minutos

Mínimo: 40 comensales

BUFFET 2

CREMAS

- Sopa de Picadillo con sus picatostes
- Crema de verduras de temporada

ENSALADA COMPUESTA

- Ensalada Waldorf
- Ensalada de ahumados

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza al pilpil
- Pollo asado con guarnición de patatas panaderas
- Ragú de cerdo

POSTRES

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

ENSALADAS Y ALIÑOS

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

ENTRANTES

- Selección de encurtidos nacionales en vinagre
- Selección de tortillas
- Arroz campero
- Fideuá de marisco

GUARNICIONES

- Salteado de verduras
- Tomates gratinados con hierbas provenzales
- Patatas baby salteadas al ajo y perejil

BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 55,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 90 minutos

Mínimo: 40 comensales



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

BUFFET 3

CREMAS

- Salmorejo cordobés con jamón y huevo picados
- Crema de calabacín con queso parmesano

ENSALADA COMPUESTA

- Ensalada de verduras escalibadas con bacalao ahumado
- Ensalada de pollo y piña
- Bruschetta de jamón, mozzarella y albahaca

PLATOS PRINCIPALES

- Merluza asada con pil-pil de algas
- Costillar de cerdo asado con miel y mostaza
- Compacto de ternera con cebollitas glaseadas

POSTRES

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

ENSALADAS Y ALIÑOS

- Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria, remolacha, maíz dulce y aceitunas
- Selección de encurtidos nacionales en vinagre

ENTRANTES

- Quiche de espárragos y panceta ahumada
- Falso risotto de pasta con choco y langostinos

GUARNICIONES

- Arroz basmati con aceite de ajo y perejil
- Verduritas salteadas con pimentón de la Vera
- Patatas gajo con hierbas provenzales

BODEGA

- Agua mineral, refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza (Bodega Valdubón: R. Duero / Rueda Verdejo)
- Café e infusiones

Precio por persona: 58,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 90 minutos

Mínimo: 40 comensales

MENÚ FINGER BUFFET

FINGER BUFFET 1

FRÍO

- Remojón granadino
- Salpicón de pulpo y verduras al aceite de lima
- Brochetas de salmón marinado, queso feta y ciruelas pasas
- Sticks de chorizo y salchichón ibérico
- Bikinis de rúcula , queso crema y cebolla crujiente
- Montaditos de pringá y miel de caña
- Tramezzini de tomate con melva, hojas frescas y crema de yogurt griego

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

CALIENTE

- Raviolis: (Salsa a elegir: carbonara, pesto o bolognesa)
- Wok de verduras tiernas y ternera

BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 42,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 60 minutos

Mínimo : 40 comensales



FINGER BUFFET 2

FRÍO

- Sándwich de crema de sobrasada y queso fresco
- Ensalada de salmón ahumado, cuscús y naranja glaseada
- Selección de ibéricos de nuestra tierra en pan de focaccia
- Brioche de chatka y hojas verdes
- Selección de quesos del país

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

CALIENTE

- Tortellini (salsa a elegir: carbonara, pesto o bolognesa)
- Estación de arroz compuesta de:
 - Arroz del señorito (pescado y marisco)
 - Caldero de arroz cortijero (ibéricos y verduras)

BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 46,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales

FINGER BUFFET 3

FRÍO

- Cubos de tortilla de setas de temporada
- Hummus de espinacas y grissini
- Nuestra versión de un serranito
- Pincho de sandía y queso payoyo
- Ensaladilla de caballa en escabeche y coral de carabineros
- Ensalada de canónigos, manzana, queso de cabra y nueces de macadamia
- Selección de quesos nacionales con confituras y panes

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Vasitos de churros con chocolate

CALIENTE

- Fish & chips
- Tacos de pollo de corral y setas
- Cazuelitas de carrillera de ternera al palo cortado y crema de patata

BODEGA

- Agua mineral
- Refrescos
- Vino tinto, blanco y cerveza
- Café e infusiones

Precio por persona: 49,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales



MENÚ COCKTAIL

COCKTAIL 1

- Gazpacho de mango y pepino
- Buffet de quesos artesanos, mermeladas y tostas
- Tartar de atún con alga wakame
- Tataki de pez mantequilla y salsa de ají amarillo
- Bombón de foie y limón marroquí
- Churros salados de patata con jamón y huevo de codorniz
- Pan bao de langostinos y salsa americana
- Mini focaccia de tomate seco, rúcula y queso ricota
- Taco mexicano de cochinita pibil
- Langostinos envueltos en pasta filo con salsa agridulce
- Croquetitas de cola de toro con sabayón
- Nuestra versión de la tortilla de patatas con cebolla
- Risotto de boletus con salsa tartuffata
- Mini burger de toro con salsa tártara.
- Mini pastelería variada
- Café e infusiones

Bebidas Agua, refrescos, cerveza vino blanco y tinto

Precio: 50,00 €

Duración: 90 minutos

Mínimo: 30 pax

IVA incluido

COCKTAIL 2

- Gazpacho de cerezas y brocheta de mozzarella y anchoas
- Tosta de sardina ahumada sobre mermelada de tomate dulce
- Vieiras sopleteadas con romesco
- Ensaladilla de gambas al ajillo
- Nuestra versión de las papas aliñas con melva
- Mil hojas de foie y manzana caramelizada
- Brochetas de pollo panko
- Empanadillas criollas
- Totopos de maíz con atún ligeramente picante
- Frito variado
- Croquetitas de puchero con su caldito
- Fideua de alcachofas y chocos
- Langostinos en tempura con mahonesa de lima y pimentón
- Taco de gambón y kimchee
- Pan de pita con cordero al horno y salsa yogurt
- Taco de bacalao confitado con pisto
- Mini burger con salsa Jack Daniels
- Chocolates con distintos matices y texturas

Bebidas Agua, refrescos, cerveza vino blanco y tinto

Precio: 53,00 €

Duración: 90 minutos

Mínimo: 30 pax

IVA incluido

COCKTAIL

COCKTAIL 3

- Salmorejo con queso feta y mojama de atún
- Ensaladilla de corvina con sus huevas fritas
- Gyozas de pato con salsa hoisin
- Crema de setas y huevo frito
- Cocochas de merluza en témpura con salsa verde
- Cortadillo de foie y anguila
- Tataki de atún rojo con wakame
- Steak tartar de vaca retinta con yema de huevo curada
- Langostinos asados con tocino en adobo y verduritas encurtidas
- Cazuelita de solomillo al whisky
- Espárragos confitados y fritos en tempura con romesco
- Nuestra versión del guiso de chocos con buñuelo de su tinta
- Mini pastelería hecha en casa.
- Café e infusiones

Bodega: Bebidas Agua, refrescos, cerveza vino blanco y tinto

-

Precio 65€

Duración : 90 minutos

Mínimo : 30 pax

IVA incluido



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

SELECCIÓN DE ESTACIONES TEMÁTICAS PARA BUFFET , COCKTAILS Y FINGER BUFFET

• Puesto Mexicano (fajitas de pollo y cerdo, nachos, burritos y sincronizadas)	15 €
• Puesto de freiduría sevillana (adobo, cazón, boquerones, chocos, bacalao)	18 €
• Buffet de quesos (quesos del mundo acompañados de mermelada, panes y frutos secos)	14 €
• Puesto de ibéricos (salchichón, chorizo, jamón, caña de lomo)	20 €
• Estación de jamón ibérico (1 jamón cortado vista, unos 30-35 platos)	450 €
• Puesto de arroces (paella, caldoso, meloso)	16 €
• Puesto Delicias de Barbate (atún en todas sus versiones)	28 €
• Buffet de sushis y makis	22 €
• Buffet de postres (5 variedades)	18 €

Mínimo a contratar: 40 pax
Precios IVA incluido

VINO ESPAÑOL (Aperitivo)

VINO ESPAÑOL 1

- Chips de verduras especiados
- Encurtidos sevillanos
- Vino blanco, tinto y cerveza.
- Café e infusiones

15,00€ / persona (IVA incluido)

VINO ESPAÑOL 2

- Remojón granadino y crujiente de pan de cristal
- Bombón de foie gras y manzana asada al carbón
- Vino blanco, tinto y cerveza.
- Café e infusiones

20,00€ / persona (IVA incluido)

VINO ESPAÑOL 3

- Tabla de jamón ibérico de bellota
- Tabla de quesos nacionales con confituras artesanales y panes
- Vino blanco, tinto y cerveza
- Café e infusiones

25,00€ / persona (IVA incluido)

Duración del servicio: 30 minutos

Mínimo: 15 pax

EXPERIENCIAS DE GALA

MENU 1

COCKTAIL BIENVENIDA

- Gazpacho de mango y pepino
- Tartar de atún con alga wakame
- Bombón de foie y limón marroquí
- Churros salados de patata con jamón y huevo de codorniz
 - Pan bao de langostinos y salsa americana
- Mini focaccia de tomate seco, rúcula y queso ricota
 - Taco mexicano de cochinita pibil
- Langostinos envueltos en pasta filo con salsa agri dulce
 - Croquetitas de cola de toro con sabayón
- Nuestra versión de la tortilla de patatas con cebolla
 - Risotto de boletus con salsa tartuffata

PRIMER PLATO

Tartar de carabineros, cabeza asada al carbón migas de jamón ibérico y crema de galeras y cangrejo de río.

PLATO PRINCIPAL *

Bacalao confitado al aroma de romero, mini pisto de verduritas ecológicas y espuma de ajo negro

ó

Carrillera de ternera al oloroso con patatitas glaseadas y cebollas francesas

EXPERIENCIAS DE GALA

MENU 1

POSTRE

Tarta limón pie con helado de vainilla a las dos vainas.

BODEGA

Agua mineral

Refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

** La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales.*

Precio : 75 €

Duración COCKTAIL : 30 minutos

Minimo: 30 pax

IVA incluido

EXPERIENCIAS DE GALA

MENU 2

COCKTAIL BIENVENIDA

- Gazpacho de cerezas y brocheta de mozzarella y anchoas
- Tosta de sardina ahumada sobre mermelada de tomate dulce
 - Vieiras sopleteadas con romescu
 - Ensaladilla de gambas al ajillo
 - Mil hojas de foie y manzana caramelizado
 - Totopos de maíz con atún ligeramente picante
 - Croquetitas de puchero con su caldito
 - Fideua de alcachofas y chocos
- Langostinos en tempura con mahonesa de lima y pimentón
 - Taco de gambón y kimchee
- Pan de pita con cordero al horno y salsa yogurt

PRIMER PLATO

Ensalada de vieiras y langostinos tigres con vinagreta de naranjas sevillanas

PLATO PRINCIPAL *

Solomillo de cerdo ibérico a baja temperatura y marcado en brasa, verduritas y patatas revolconas.

o

Taco de corvina con cremoso de hinojo y reducción al P.X

EXPERIENCIAS DE GALA

MENU 2

POSTRE

Terciopelo de chocolate con tierra de pistacho

BODEGA

Agua mineral

Refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

** La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales.*

Precio : 80 €

Duración COCKTAIL: 30 MINUTOS

Mínimo : 30 pax

IVA incluido

EXPERINCIAS DE GALA

MENU 3

COCKTAIL BIENVENIDA

- Salmorejo con queso feta y mojama de atún
- Ensaladilla de corvina con sus huevas fritas
 - Gyozas de pato con salsa hoisin
 - Crema de setas y huevo frito
- Cocochas de merluza en tempura con salsa verde
 - Cortadillo de foie y anguila
 - Tataki de atún rojo con wakame
- Steak tartar de vaca retinta con yema de huevo curada
 - Mini fresitas de foie
- Espárragos confitados y fritos en tempura con romescu

PRIMER PLATO

Pulpo braseado con puré de boniato, y velo de papada ibérica

PLATO PRINCIPAL *

Paletilla de cordero lechal con guiso de setas y tomillo limonero

Ó

Cola de rape en su zarzuela, mejillones bouchop y langostinos tigre

EXPERIENCIAS DE GALA

MENU 3

POSTRE

Tarta de tres quesos, frutos silvestres y crumble de galletas.

BODEGA

Agua mineral

Refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

** La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales*

Precio : 85 €

Duración COCKTAIL 30 minutos

Mínimo: 30 pax

IVA incluido



EUROSTARS

TORRE SEVILLA

★★★★★



www.eurostarstorresevilla.com