



EUROSTARS  
HOTELS

MAKING  
*Dreams*  
HAPPEN



EUROSTARS  
TORRE SEVILLA





### **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 Torre Sevilla 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: Marta Bosch**

**Departamento comercial**

**E-mail: [sales@eurostarstorresevilla.com](mailto:sales@eurostarstorresevilla.com)**

**Teléfono: 954 46 60 22**

# ALMUERZO/CENA NAVIDADES

---

## MENU 1

### APERITIVOS AL CENTRO

Steak tartar de lomo gallego madurado  
Pate de ave con pan de cristal y frutos rojos  
Chupa-Chup de codorniz con salsa de soja  
*Esqueixada* de bacalao con aceite de aceitunas negras

### SEGUNDO PLATO

Bacalao a la parrilla, wok de verduras y muselina de pil pil

### POSTRES

Tarta de manzanas caramelizada y helado de vainilla

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



60€

\*Precio por persona. Iva incluido



# ALMUERZO/CENA NAVIDADES

---

## MENU 2

### APERITIVOS AL CENTRO

Copa de pulpo al ajillo con espuma de papa y pimentón  
Tosta de anchoa 00 con crema de guacamole y polvo de aceitunas negras.  
Croquetas de chipirones en su tinta, mahonesa de piquillos  
Tartar de salmón, miel, rúcala, salsa de ostras y wasabi en polvo

### SEGUNDO PLATO

Carrillada ibérica en su jugo con parmentier de trufa y tagliatelle de sepia

### POSTRES

Dúo de chocolate con salsa de frambuesa, crumble y helado de vainilla

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



**65€**

\*Precio por persona. Iva incluido

# ALMUERZO/CENA NAVIDADES

---

## MENU 3

### APERITIVOS AL CENTRO

Jamón de los Pedroches, regaña y tumaca  
Tabla de quesos nacionales, confituras caseras  
Langostinos “pannes” con salsa Romesco

### PRIMER PLATO

Huevo con boletus, espuma de patata trufada y ajetes

### SEGUNDO PLATO

Muslo de pularda rellena de foie, patata asada y jugo de ciruelas maceradas en brandy

### POSTRES

Pastel de zanahoria, teja de chocolate y sorbete de mandarina

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



**70€**

\*Precio por persona. Iva incluido

# ALMUERZO/CENA NAVIDADES

---

## MENU 4

### APERITIVOS AL CENTRO

Surtido ibérico

Corte de foie con pan de cristal, salsa de soja, majado de avellanas, cilantro y AOVE

Langostino crujiente con albahaca y salsa salsiki

Chupa-Chup de codorniz con salsa soja

### PRIMER PLATO

Carpaccio de boletus con ensalada de pasta fresca y praliné de piñones

### SEGUNDO PLATO

Merluza confitada, salteado de pisto, salsa verde y langostinos asados

### POSTRES

Tarta de queso atocinada, crumble de María, helado de leche fresca

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

Agua Minerales, Refrescos y Cerveza



**75€**

\*Precio por persona. Iva incluido



# COCTEL ALMUERZO/CENA NAVIDADES

## COCTEL 1

### FRIOS

Tartaleta de ensaladilla de anchoa con tapenade y salsa piquillo.  
Chupito de gazpacho de remolacha con queso rulo de cabra.  
Tartaleta de brandada de bacalao.  
Tartar de atún sobre pan de gambas.  
Tosta de pate de ave con mermelada de tomate.  
Vichyssoise con emulsión de piquillos.  
Brocheta de queso y anchoas con salsa de mostaza.

### CALIENTES

Tortillitas de camarones y ali-oli de ajos tostado.  
Croquetas de jamón con emulsión de pimentón  
Buñuelo de bacalao con salsa Romesco  
Cazuelita de garbanzo y espinacas  
Focaccia de sobrasada y queso brie

### POSTRE

Repostería variada

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



**55€**

\*Precio por persona. Iva incluido

# COCTEL ALMUERZO/CENA NAVIDADES

## COCTEL 2

### FRIOS

Brocheta de tomate cherry con mozzarella y albahaca.  
Ensaladilla de ventresca con pimiento del piquillo y polvo de aceituna  
Chupito de ajo blanco con uvas pasas maceradas en brandy  
Tosta de pate de salmón, reducción de jerez y sésamo negro  
Bombón de foie con crocanti de almendra y sirope de frambuesa  
Pastel de cabracho con huevo de corral  
Brocheta de queso curado aceituna y aceite de albahaca  
Tosta de jamón de pato con virutas de chocolate

### CALIENTES

Crema de verduras de temporada con croûtons y aove  
Cubo de tortilla de patata con ali-oli de ajo negro  
Croquetas boletus con cebolla caramelizada  
Cazuelita de callos al estilo madrileño  
Cigarrillo de morcilla y manzana con emulsión de piquillo

### POSTRE

Repostería variada

### BODEGA

Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

**65€**

\*Precio por persona. Iva incluido







EUROSTARS  
HOTELS

**Eurostars Torre Sevilla 5\***



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