



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

EVENTOS Dossier Restauración



Menú 1,

PRIMER PLATO *a escoger*

- Salmorejo cordobés con jamón ibérico
- Ensalada de hojas frescas, salmón marinado y frutas de temporada con vinagreta de anacardos

SEGUNDO PLATO *a escoger*

- Merluza de pincho a la crema de manzanilla y langostinos crujientes
- Lingote de carrillera ibérica en su con Parmentier de patata ahumada y verduritas salteadas

POSTRE *a escoger*

- Sol de maracuyá, crumble y helado de vainilla
- Terciopelo de chocolate

CAFÉ Y MIGNARDISES

BODEGA

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

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

Mínimo : 15 comensales

El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales con un mismo primer plato, segundo plato y postre.



Menú 2,

PRIMER PLATO *a escoger*

- Ensalada de hojas verdes, tomatitos confitados, almendra crujiente, queso de cabra helado y vinagreta de olivada
- Langostinos asados con crema de calabaza y esencia de hierbabuena

SEGUNDO PLATO *a escoger*

- Corvina a la plancha, patata mortero y majado verde
- Noisette de solomillo ibérico, gratén de patata, verduritas y reducción de vino de naranja

POSTRE *a escoger*

- Rubí de mousse de fresa, tierra de coco y helado de galleta María
- Soufflé de mango y coco con sorbete de anís de la sierra de Cazalla.

CAFÉ Y MIGNARDISES

BODEGA

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

Precio por persona: 53,00€ (IVA incluido)

Mínimo : 15 comensales

El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales con un mismo primer plato, segundo plato y postre.



Menú 3,

PRIMER PLATO *a escoger*

- Parmentier con mango, migas extremeñas, brotes tiernos y aceite de puerro braseado
- Remojón "granaíno" con huevo a baja temperatura y totopos de maíz

SEGUNDO PLATO *a escoger*

- Presa ibérica a la brasa, mutabal, chips de berenjena y miel de caña
- Lubina asada en lomos con migas ibéricas y picadillo gaditano

POSTRE *a escoger*

- Bomba de frutos rojos, crujiente de chocolate blanco y helado de frambuesa
- Coulant de chocolate frío con sopa de chocolate blanco y helado de dos limones

CAFÉ Y MIGNARDISES

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)

Mínimo : 15 comensales

El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales con un mismo primer plato, segundo plato y postre.



Buffet 1,

CREMAS

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

ENSALADAS Y ALIÑOS

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

ENSALADA COMPUESTA

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

ENTRANTES

- Selección de encurtidos nacionales en vinagre
- Empanada de atún con pimientos
- Tortilla española
- Arroz del señorito

PLATOS PRINCIPALES

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

GUARNICIONES

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

POSTRES:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

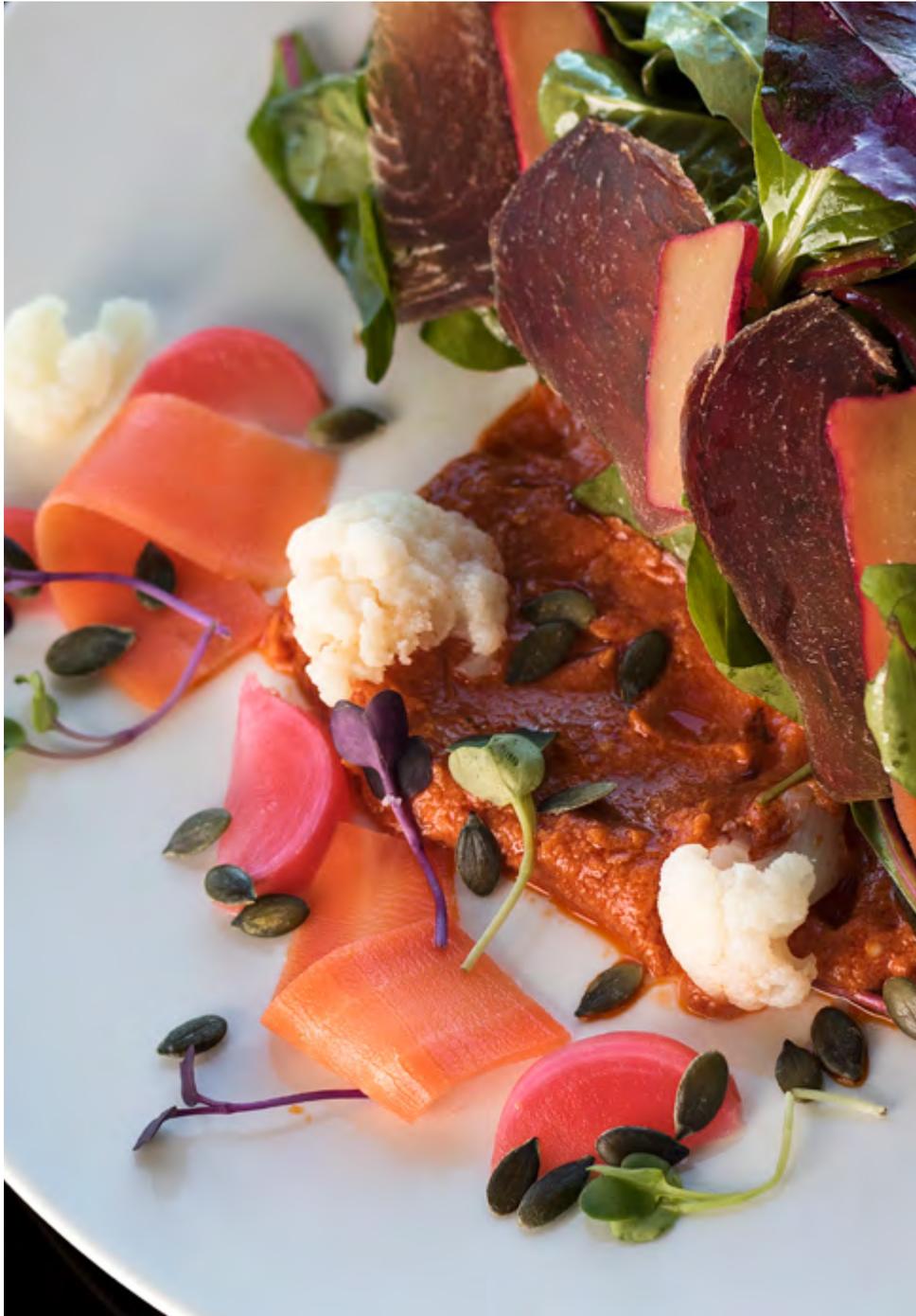
BODEGA

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

Precio por persona: 59,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 50 comensales



Buffet 2,

CREMAS

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

ENSALADAS Y ALIÑOS

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

ENSALADA COMPUESTA

- Ensalada waldorf
- Ensalada de ahumados

ENTRANTES

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

PLATOS PRINCIPALES

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

GUARNICIONES

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

POSTRES:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

BODEGA

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

Precio por persona: 59,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 50 comensales



Buffet 3,

CREMAS

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

ENSALADAS Y ALIÑOS

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

ENSALADA COMPUESTA

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

ENTRANTES

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

PLATOS PRINCIPALES

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

GUARNICIONES

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

POSTRES:

- Surtido de postres de nuestro obrador
- Fruta fresca

BODEGA

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

Precio por persona: 65,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 50 comensales

Coffee break,

COFFEE BREAK N° 1

Precio por persona: 10,50€
* Coffee break permanente: 14,50€

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

COFFEE BREAK N° 2

Precio por persona: 12,50 €
* Coffee break permanente: 16,50

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

COFFEE BREAK N° 3

Precio por persona: 13,00€
* Coffee break permanente: 19,50€

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

COFFEE BREAK N° 4

Precio por persona: 13,50 €
* Coffee break permanente: 21,50€

- 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

COFFEE BREAK N° 5

Precio por persona: 15,00 €
* Coffee break permanente: 24,50€

- 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

COFFEE BREAK N° 6

Precio por persona: 15,00 €
* Coffee break permanente: 21,50€

- 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

COFFEE BREAK N° 7

Precio por persona: 19,00€
* Coffee break permanente: 26,50€

- 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
- Pastelillos Variados
- Agua mineral con/sin gas

Todos los precios incluyen IVA
Duración del servicio : 30 minutos
Mínimo : 12 comensales

Los servicios de coffee permanente se incrementarán dependiendo de la composición
Coffee Break permanente: Duración de 4 horas con dos reposiciones

Todos los precios incluyen IVA
Duración del servicio : 30 minutos
Mínimo : 12 comensales

Los servicios de coffee permanente se incrementarán dependiendo de la composición
Coffee Break permanente: Duración de 4 horas con dos reposiciones



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

CALIENTE

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

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

BODEGA

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

CALIENTE

- Tortellini
- Salsa a elegir: carbonara, pesto o bolognesa
- Estación de arroces
- Arroz del señorito
- Caldero de arroz cortijero

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Selección de repostería variada

BODEGA

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

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

Duración del servicio : 60 minutos

Mínimo : 40 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

CALIENTE

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

POSTRE

- Fruta de temporada preparada
- Vasitos de churros con chocolate

BODEGA

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

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

Duración del servicio : 60 minutos

Mínimo : 40 comensales



Vino Español,

VINO ESPAÑOL N° 1

Precio por persona: 15,00€ (IVA incluido)

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

VINO ESPAÑOL N° 2

Precio por persona: 20,00€ (IVA incluido)

- Remojón granadino y crujiente de pan de cristal
- Mini gofre de foie gras y manzana asada al carbón
- Vino blanco, tinto y cerveza café e infusiones

VINO ESPAÑOL N° 3

Precio por persona: 25,00€ (IVA incluido)

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

Duración del servicio : 30 minutos

Mínimo : 15 comensales



Cóctel 1,

FRÍO

- Gazpachuelo de maíz con pipas de calabaza y aceite de oliva virgen extra
- Hummus de remolacha con sus crudités
- Remojón granadino con aceite de naranja
- Regañá de alboronia sevillana y melva con brotes tiernos
- Falso maki de aguacate y salmón con crema tártara
- Crema de puerros, patatas y kimchi con parmesano especiado
- Ensalada de cuscús y pera con vinagreta de pomelo rosa

POSTRE

- Repostería variada

BODEGA

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

CALIENTE

- Croquetas de puchero con su caldo
- Buñuelos de calabacín y queso payoyo
- Brocheta de langostinos, panceta y verduras escabechadas
- Cazuela de bacalao confitado, crema de espinacas y alga wakame
- Kofta de ave y sorbete de mojito
- Rocas de carrillera ibérica en su jugo con cremoso de boniato

Precio por persona: 50,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 40 comensales



Cóctel 2,

FRÍO

- Jamón ibérico bellota
- Anchoas salazón con pan de tomate, pipirrana y virgen extra de Jaén
- Salmorejo de fresas con tartar de salmón
- Crema árabe de pimiento asado y polvo de nueces especiadas
- Ensaladilla de pulpo y galera con aceite de pimentones
- Caprese con queso feta y vinagreta de manzana
- Crackers de ahumados y hojas tiernas
- Tiramisú de salmón y mayonesa de lima

POSTRE

- Repostería variada

BODEGA

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

CALIENTE

- Croquetas de queso y espinacas
- Tempura de chistorra caramelizada y alioli de remolacha
- Bastones de berenjena con miel de caña
- Airbag de merluza y crema de queso Idiazábal
- Mini focaccia de mozzarella y panceta
- Ternera borgoñesa con chips de manzana verde

Precio por persona: 60,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 40 comensales



Cóctel 3,

FRÍO

- Jamón ibérico bellota
- Selección de quesos nacionales
- Estación de cremas frías y mini ensaladas
- Tosta de lomo de orza, cremette y pimentón de la vera
- Foie gras en regaña con salsa de avellanas y sweet chili
- Tartar de salmón con rúcula y aliño de miel y mostaza
- Chupa chups de queso y crispy de miel
- Ceviche de langostinos "Torre Sevilla"

CALIENTE

- Wok de verduras con pulpo y bacalao
- Friturilla de pescado andaluza
- Estación de arroces (3 variedades)
- Bagel pizza
- Suquet sevillano de mero y chips de plátano macho
- Brocheta de presa ibérica asada al carbón y tomates cherry
- Terrina de carrillada ternera, foie y jugo de su asado

POSTRE

- Repostería variada

BODEGA

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

Precio por persona: 65,00€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 90 minutos

Mínimo : 40 comensales



Selección de estaciones para buffets y cocktails,

QUESOS Y CHACINAS

- Quesos nacionales (5 tipos)
- Chacinas ibéricas (salchichón, chorizo y morcilla)
- Caña lomo ibérica
- Jamón ibérico de bellota
- Variedad de Panes
- Mermeladas artesanas

Precio por persona: 9,00€ (IVA incluido)

CROQUETERÍA

- Jamón ibérico
- Puchero andaluz
- Chipirón
- Espinacas y queso
- Gamba al ajillo
- Setas y queso viejo

Precio por persona: 10,00€ (IVA incluido)

FREIDURÍA SEVILLANA

- Adobo
- Choco
- Boquerón
- Salmonetes
- Calamares del campo
- Bacalao

Precio por persona: 12,00€ (IVA incluido)

CREMAS FRÍAS Y ENSALADAS

- Salmorejo cordobés
- Gazpachuelo de maíz con pipas de calabaza
- Arranque roteño
- Gazpacho de remolacha y salmón marinado
- Crema de patata y puerro con kimchi
- Ensalada de cuscús y pera con vinagreta especiada
- Ensaladilla de gamba al ajillo
- Ensalada caprese y melva

Precio por persona: 9,00€ (IVA incluido)

ARROCES

- Del señorito
- Cortijero
- Caldero de arroz Torre Sevilla
- Negro
- De la huerta andaluza
- Rabo de toro

Precio por persona: 12,00€ (IVA incluido)

Este servicio debe ser contratado junto con un buffet o cocktail



Menú Cena de Gala 1,

APERITIVO

Duración: 45 minutos

- Surtido de montaditos ibéricos con tomate
- Ajo blanco malagueño
- Mini Ensalada de pimientos con atún
- Croquetitas de Jamón Ibérico

PRIMER PLATO

- Atún rojo asado sobre aliño tomate rosa y crema de salmorejo

SEGUNDO PLATO

- Lingote de cordero lechal confitado en aceite especiado, texturas de boniato y reducción de su jugo

POSTRE

- Matices de chocolate y pistacho, crumble de chocolate negro y helado de arroz con leche fresca

CAFÉ Y MIGNARDISES

COPA DE CAVA

BODEGA

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

Precio por persona: 73,00€ (IVA incluido)



Menú Cena de Gala 2,

APERITIVO

Duración: 45 minutos

- Surtido de montaditos ibéricos con tomate
- Ajo blanco malagueño
- Mini Ensalada de pimientos con atún
- Croquetitas de Jamón Ibérico

PRIMER PLATO

- Canelón de rape y alboronia sevillana, crema fina de carabineros y chips de yuca especiados

SEGUNDO PLATO

- Solomillo de vaca vieja, patata violeta "arrugá", vinagreta cortada de pimiento asado y brotes

Precio por persona: 80,00€ (IVA incluido)

POSTRE

- Lemon pie, tierra de chocolate blanco y helado de cerveza artesana

CAFÉ Y MIGNARDISES

COPA DE CAVA

BODEGA

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



Menú Cena de Gala 3,

APERITIVO

Duración: 45 minutos

- Tartar de atún rojo con mousse de aguacate
- Bombón Foie con confitura de cebolla
- Sardina ahumada al carbón con piperada
- Croquetitas de chipirón
- Langostinos crujientes con alioli de lima

PRIMER PLATO

- Vieira asada sobre chabao de verduras, parmentier con mango de Conil y matices de aceite de oliva virgen extra

SEGUNDO PLATO

- Lomo de rape asado sobre cremoso de chipirón en su tinta, velo de pimentón y bilbaína

POSTRE

- Torrija de brioche con manzana, helado de queso Idiazábal y crispies de yogurt de granada

BODEGA

- Aguas Minerales
- Cervezas y Refrescos
- Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda
- Café e infusiones

Precio por persona: 85,00€ (IVA incluido)



Menú Cena de Gala 4,

APERITIVO

Duración: 45 minutos

- Tartar de atún rojo con mousse de aguacate
- Bombón Foie con confitura de cebolla
- Sardina ahumada al carbón con piperada
- Croquetitas de chipirón
- Langostinos crujientes con alioli de lima

PRIMER PLATO

- Ensalada tibia de langostinos y foie gras de pato, con tagliatelle de verduras salteadas y vinagreta olivada de frutos secos

SEGUNDO PLATO

- Cochinillo confitado y crujiente, gratén de patata, chalota asada y su jugo al aroma de enebro

POSTRE

- Tarta Tatin con helado de vainilla Bourbon

CAFÉ Y MIGNARDISES

COPA DE CAVA

BODEGA

- Aguas Minerales
- Cervezas y Refrescos
- Vino Tinto Valdubón D.O. Ribera del Duero
- Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda
- Café e infusiones

Precio por persona: 85,00€ (IVA incluido)



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

sales@eurostarstorresevilla.com

Tel: (+34) 954 46 60 22

Gonzalo Jiménez Quesada 2, Torre Sevilla, 41092 Sevilla

www.eurostarshotels.com

RTAH-SE-33181

RIGEL HOTELS S.L. B66102369