



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD

**EUROSTARS
TORRE SEVILLA**

* * * * *

R T A H - S E - 3 3 1 8 1

RIGEL HOTELS S.L. B66102369

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 deseándoles unas Felices Fiestas & Feliz Año 2020.

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: Inma Liñan
Departamento Eventos & Convenciones
E-mail: sales@eurostarstorresevilla.com
Teléfono: 954 466 022 extension 1006

MENÚ NAVIDAD EMPRESA 1

Condiciones: Mínimo 10 pax.

Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.

APERITIVO

Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

Ensalada de salazones, encurtidos y hojas frescas. Romesco de piñones.

PRIMER PLATO

Presa ibérica a la brasa, chips de berenjena, mutabal y miel de caña.

POSTRE

Bomba frutos rojos, helado de chocolate y tierra de brownie. Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.



MENÚ *Navidad*

CHRISTMAS MENÚ FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 1

*Conditions: Minimum 10 pax.
Open Bar: €16.50 per hour per*

APPETISER

Small individual canapé brought to your table, as chosen by our chef.

STARTER

Salad of salted fish, pickles and fresh leaves.
Pine nut romesco sauce.

FIRST COURSE

Char-grilled Presa Iberica pork, aubergine crisps and mutabal dip and cane honey.

DESSERT

Red fruit bomb, chocolate ice cream and brownie soil.
Christmas sweets.

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
Rueda Glass of Cava & coffee and tea
Mineral water, soft drinks or beer.

45 €/ pax
VAT INCLUDED

MENÚ NAVIDAD EMPRESA 2

*Condiciones: Mínimo 10 pax.
Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.*

APERITIVO

Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

Canelón de rape y alboronía sevillana, crema fría de carabinero y chips de yuca.

PRIMER PLATO

Solomillo de vaca, gratén de patata y tomate seco con cítricos.

POSTRE

Lemon pie, tierra de chocolate blanco y helado de cerveza artesana. Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.

50 €/ pax
IVA INCLUIDO

CHRISTMAS MENU FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 2

*Conditions: Minimum 10 pax.
Open Bar: 16,50€ per hour per*

APPETISER

Small individual canapé brought to your table, as chosen by our chef.

STARTER

Monkfish and Seville alboronía cannelloni, cream of jumbo red prawns and cassava crisps.

FIRST COURSE

Beef tenderloin, potato gratin and citrus dried tomatoes.

DESSERT

Lemon pie, white chocolate soil and artisan beer ice cream. Christmas sweets.

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
Rueda Glass of Cava & coffee and tea
Mineral water, soft drinks or beer.

50 €/ pax
VAT INCLUDED

MENÚ NAVIDAD EMPRESA 3

*Condiciones: Mínimo 10 pax.
Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.*

APERITIVO

Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

Foie de pato marinado al pimentón de la vera, manzanas, hojas y frambuesa.

PRIMER PLATO

Espaldita de chivo lechal asada, rocas de queso montefriño, compota de cebolla roja y jugo del Asado.

POSTRE

Torrija de brioche, helado de jengibre y crispies de yogurt de granada. Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.

55 €/ pax
IVA INCLUIDO

CHRISTMAS MENU FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 3

*Conditions: Minimum 10 pax.
Open Bar: 16,50€ per hour per*

APPETISER

Small individual canapé brought to your table, as chosen by our chef.

STARTER

Pimentón de la vera paprika marinated duck foie gras, apples, leaves and strawberry.

FIRST COURSE

Roast shoulder of suckling goat, Montefrío cheese rocks, red onion compote and roasting juices.

DESSERT

Brioche French toast, ginger ice cream and pomegranate yoghurt crispies. Christmas sweets

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
Rueda Glass of Cava & coffee and tea
Mineral water, soft drinks or beer.

55 €/ pax
VAT INCLUDED



MENÚ
Cóctel

CÓCTEL NAVIDAD EMPRESA 1

Condiciones: Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos.

Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.

Gazpachuelo de maíz, pipas de calabaza y aove.
Bombón de queso de cabra y mazapán con mermelada de tomate.
Remojón granadino con aceite de naranja.
Regañá de alboronia sevillana y melva con brotes tiernos.
Cubos de foie gras con azúcar y canela.
Crema de puerros, patatas y kimchi con parmesano especiado.
Ensalada de cuscús y pera con vinagreta de pomelo rosa.
Croquetas de chipirón con alioli de lima.
Buñuelos de bacalao.
Brocheta de langostino, panceta y verduras escabechadas.
Cazuela de bacalao confitado, crema de espinacas y alga wakame.
Estoques de solomillo ibérico y mayonesa de jerez.
Rocas de carrillera ibérica en su jugo con cremoso de boniato.
Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.

45 €/ pax
IVA INCLUIDO

CHRISTMAS COCKTAIL FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 1

Conditions: Minimum 10 pax.

Open Bar: 16,50€ per hour per

Gazpacheulo soup with corn, pumpkin seeds and extra virgin olive oil.
Goat's cheese and marzipan bonbon with tomato chutney.
Granada cod remojón with orange oil.
Mini sesame cracker with Seville alboronía and frigate mackerel with green shoots.
Cubes of foie gras with cane sugar.
Cream of leek, potato and kimchi with spiced parmesan.
Couscous and pear salad with pink grapefruit vinaigrette.
Cuttlefish croquettes with lime aioli.
Cod fritters.
Prawn, pancetta and pickled vegetable skewer.
Confit cod casserole, creamed spinach and wakame seaweed.
Iberian tenderloin and sherry mayonnaise skewer.
Iberico cheek rocks in jus with creamed sweet potato.
Christmas sweets.

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
Rueda Glass of Cava & coffee and tea
Mineral water, soft drinks or beer.

45 €/ pax
VAT INCLUDED

CÓCTEL NAVIDAD EMPRESA 2

Condiciones: Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos.

Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.

Jamón ibérico bellota.
Nuestra versión de una empanadilla de atún.
Salmorejo con tartar de salmón.
Crema fría de turrón salado.
Ensaladilla de pulpo y galera con aceite de pimentones.
Ensalada de salmón ahumado y manzana.
Crackers de ahumados y hojas tiernas.
Tartar de atún con rúcula y ajo blanco.
Croquetas de puchero andaluz.
Langostino empanado con romesco.
Airbag de merluza y crema de queso idiazábal.
Mini focaccia de mozzarella y panceta.
Carrillera de ternera y puré de castañas.
Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.

50 €/ pax
IVA INCLUIDO

CHRISTMAS COCKTAIL FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 2

Conditions: Minimum 10 pax.

Duration: 90 minutes.

Open Bar: 16,50€ per hour per

Acorn-fed Iberian ham.
Our version of a tuna pasty.
Salmorejo soup with salmon tartare.
Salted nougat cold soup.
Octopus and mantis shrimp salad with paprika oil.
Smoked salmon and apple salad.
Crackers with smoked fish and green shoots.
Tuna tartare with rocket and ajo blanco cold almond soup.
Andalusian puchero stew croquettes.
Breaded prawn with romesco sauce.
Hake and creamed Idiazábal cheese airbag.
Mozzarella and pancetta mini focaccia.
Beef cheek with chestnut purée.
Christmas sweets.

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
Rueda Glass of Cava & coffee and tea
Mineral water, soft drinks or beer.

50 €/ pax
VAT INCLUDED

CÓCTEL NAVIDAD EMPRESA 3

Condiciones: Mínimo 25 pax.

Duración: 90 minutos.

Barra Libre: 16,50€ / hora / persona.

Jamón ibérico de bellota.
 Estación de quesos nacionales.
 Estación de cremas frías y mini ensaladas.
 Tosta de lomo de orza, queso cremette y pimentón de la vera.
 Foie en regañá con salsa de avellanas y sweet chili.
 Tartar de salmón con núcula y aliño de miel y mostaza.
 Anchoa sobre pan de cristal, mermelada de tomate y albahaca.
 Ceviche de langostinos “Torre Sevilla”.
 Salteado de pulpo y bacalao con verduras y alioli de chipotle.
 Fritura de pescado andaluza.
 Estación de arroces.
 Brocheta de presa ibérica asada.
 Suquet de mero y chips de plátano macho.
 Brocheta de presa ibérica asada al carbón y tomates cherry.
 Pincho de cordero andalusí y su cuscús mediterráneo.
 Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. O . Ribera del Duero.
 Vino blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda.
 Copa de cava & Café e infusiones.
 Aguas minerales, refrescos o cerveza.

55 €/ pax
 IVA INCLUIDO

CHRISTMAS COCKTAIL FOR BUSINESS & CORPORATE EVENTS 3

Conditions: Minimum 10 pax.

Duration: 90 minutes.

Open Bar: 16,50€ per hour per

Acorn-fed Iberian ham.
 Spanish cheese station.
 Cold cream soup and mini salad station.
 Preserved pork loin, Cremette cheese and pimentón de la vera paprika toast.
 Foie gras on a mini sesame cracker with hazelnut and sweet chilli sauce.
 Salmon tartare with rocket and honey and mustard dressing.
 Anchovy on crystal bread, tomato and basil chutney.
 “Torre Sevilla” prawn ceviche.
 Sautéed octopus and cod with vegetables and chipotle aioli.
 Andalusian fried fish.
 Rice station.
 Roast Presa Iberica pork kebab.
 Grouper suquet stew and plantain chips.
 Char-grilled Presa Iberica pork and cherry tomato kebab.
 Andalusian lamb skewer and Mediterranean couscous.
 Christmas sweets.

DRINKS

Red wine - Valdubón D.O. Ribera del Duero
 White wine - Fray Germán Verdejo D.O.
 Rueda Glass of Cava & coffee and tea.
 Mineral water, soft drinks or beer.

55 €/ pax
 VAT INCLUDED

CENA DE NOCHE BUENA

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable.

Horario: 20:30h.

Ubicación: Planta 34.



CENA DE *Noche Buena*

APERITIVO

Bloody Mary Torre Sevilla.
Jamón ibérico de bellota al corte con picos artesanos.
Langostinos de Sanlúcar con rocas de su coral.
Tártaro de atún rojo.

PRIMER PLATO

Bouillabaise de bogavante.

ENTRE PLATO

Sorbete de naranja sanguina.

PLATO PRINCIPAL

Pierna de cordero segureño con corazón andaluz de queso montefriño y aceitunas gordales.

POSTRES

Sopa fría de pestiños, crumble de mostachones, milhojas de chocolate y helado de naranja "guachi". Dulces navideños.

BODEGA

Manzanilla pasada pastrana, Ossian, Fefiñanes, Dido la Solución Rosa.
Rosado, Pintia, Pedro Ximenez don PX 1988 Toro Albalá.
Copa de cava & Café e infusiones.
Aguas minerales, refrescos o cerveza.

120 €/ pax
IVA INCLUIDO

CHRISTMAS EVE MENU

Conditions: 100% prepayment. Non-refundable.

Time: 08:30 p.m..

Location: 34th Floor.

APPETISER

Torre Sevilla Bloody Mary.
Cut acorn-fed Iberian ham with artisan breadsticks.
Sanlúcar prawns with coral rocks.
Bluefin tuna tartare.

FIRST COURSE

Lobster bouillabaisse.

PALATE CLEANSER

Blood orange sorbet.

MAIN COURSE

Leg of Segureño lamb with Andalusian core of Montefría cheese and Gordal olives.

DESSERTS

Cold pestiño pastry soup, mostachon crumble, chocolate millefeuille and “guachi” orange ice cream. Christmas sweets.

DRINKS

Manzanilla Pasada Pastrana, Ossian, Fefiñanes,
Dido la Solución Rosa Rosé, Pintia, Pedro Ximenez don PX
1988 Toro Albalá. Glass of Cava & coffee and tea.
Mineral water, soft drinks or beer.



MENÚ
INFANTIL DE
Noche Buena

120 €/ pax
VAT INCLUDED

MENÚ INFANTIL DE NOCHE BUENA

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable.

Horario: 20:30h.

Ubicación: Planta 34.

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa.

ENTRANTE

Sopa de puchero tradicional.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas.

POSTRES

Copa de helado de vainilla y chocolate fantasía con nubes, lacasitos y bastones de chocolate.

Aguas minerales y refrescos.

45 €/ pax
IVA INCLUIDO



GRAN CENA
*Gala de Fin de
Año 2019*

GRAN CENA GALA DE FIN DE AÑO

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable.

Horario: 20:30h.

Ubicación: Planta 34.

APERITIVO SENTADO EN MESA

Jamón ibérico D.O. Los Pedroches al corte.

Crocanti de foie marinado con almendra caramelizada.

Humus de zanahoria glaseada con sardina ahumada.

Won ton de atún rojo, alboronía y queso payoyo.

ENTRANTES

Carabinero 00 sobre coca de setas, alioli de ajo negro, velo de papada y Piñones.

Pulpo asado al carbón natural sobre patatas revolconas, aceite de pimentón ahumado y peineta de boniato.

PRIMER PLATO

Corvina con pil pil de piquillos y reducción de toro albalá.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca, reducción de tempranillo, tupinambo y trufa negra.

PRE-POSTRE

Queso de cenizas de Espartinas con mermelada de tomate.

Sorbete de fruta de la pasión.

POSTRE

Biscuit praliné con cremoso de avellana, helado de flor de azahar y rocas de chocolate blanco. Dulces navideños.

BODEGA

Manzanilla pasada Pastrana.

Viña Mein.

Fefiñanes.

Dido la Solución.

Rosa Rosado.

Fefiñanes.

Marqués de Riscal Limousin.

Marqués de Murrieta.

Reserva Moscatel Mr.

Moët & Chandon Champagne.

Café e infusiones, Aguas minerales, refrescos o cerveza.

ACCESO A FIESTA FIN DE AÑO
- Planta 19

250 €/ pax
IVA INCLUIDO

NEW YEAR'S EVE GRAND GALA DINNER 2019

Conditions: 100% prepayment. Non-refundable.

Time: 08:14 p.m..

Location: 34th Floor.

APPETISERS AT THE TABLE

Cut Iberian ham Los Pedroches D.O.

Marinated foie gras crisp with caramelised almond.

Glazed carrot humus with smoked sardine.

Bluefin tuna, alboronía and Payoyo cheese wonton.

STARTERS

Large red prawn on mushroom coca bread, black garlic aioli, dewlap

and pine nut veil Char-grilled octopus on mashed potato with bacon,

smoked paprika oil and sweet potato crest.

FIRST COURSE

Sea bass with piquillo pepper pil-pil and Toro Albalá wine reduction.

MAIN COURSE

Beef tenderloin, Tempranillo reduction, Jerusalem artichoke and black truffle.

PRE- DESSERT

Espartinas ash cheese with tomato chutney Passion fruit sorbet.

DESSERTS

Praline biscuit with hazelnut cream, orange blossom ice cream and white chocolate rocks. Christmas sweets

DRINKS

Manzanilla Pasada Pastrana, Viña Mein, Fefiñanes, Dido la Solución

Rosa Rosé, Fefiñanes, Marqués de Riscal Limousin, Marqués de Murrieta Reserva, Moscatel Mr, Moët & Chandon Champagne. Coffee and tea,

Mineral water, soft drinks or beer.

250 €/ pax
VAT INCLUDED

GRAN CENA GALA DE FIN DE AÑO

MENÚ INFANTIL

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable.

Horario: 20:15 h.

Ubicación: Planta 34.

APERITIVO SENTADO EN MESA

Jamón ibérico al corte, como el de los adultos.

Won ton de atún y alboronía con queso payoyo.

Fondue de queso y grissini.

ENTRANTES

Croquetas de puchero, pizzetta Margarita, fingers de mozzarella y ensaladita de hojas.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con patatas fritas.

POSTRE

Copa de helado de vainilla y chocolate fantasía con nubes, lacasitos y bastones de chocolate.

Aguas minerales y refrescos.

ACCESO A FIESTA FIN DE AÑO

- *Planta 19*

70 €/ pax
IVA INCLUIDO



FIESTA
Fin de Año
2019

FIESTA FIN DE AÑO 2019 NEW YEAR'S EVE PARTY

Consumición: Pago directo o cargo en habitación.

Horario: desde 23:40h hasta 4.00h am.

Ubicación: Planta 19.

Time: from 11:40pm to 4.00am.

Location: Floor 19.

Drinks - Direct payment or charged to the room.

Access restricted to hotel guests or those who have booked the Grand Gala Dinner or New Year's Eve Menu.

Retransmisión de Campanadas

Broadcast of the stroke of midnight

Uvas de la suerte

Lucky grapes

Copa de cava de cortesía

Courtesy glass of Cava

Actuación DJ

DJ performance

Les recordamos la prohibición de fumar excepto en áreas habilitadas (planta 37 o planta baja hotel-exterior) según Ley 42/2010, de 30 de diciembre de 2010, por la que se modifica la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del tabaco.

We remind you that smoking it not permitted except in authorised areas (floor 37 or on the ground floor of the hotel - outside) according to Law 42/2010 of 30 December 2010, amending Law 28/2005 of 26 December, on health measures regarding tobacco use and regulating the sale, supply, consumption and publicity of tobacco products.





EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Inma Liñan

Departamento Eventos & Convenciones

E-mail: sales@eurostarstorresevilla.com

Teléfono: 954 466 022 extensión 1006

www.eurostarstorresevilla.com

www.eurostarshotels.com