





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: Inmaculada Liñán
Departamento Eventos & Convenciones
E-mail: sales@eurostarstorresevilla.com
Teléfono: 954 466 022 Extensión 1006

www.eurostarstorresevilla.com



Menú Navidad Empresa 1

Condiciones: Mínimo 12 pax.
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

APERITIVOS

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 de frutos rojos, helado de chocolate y de tierra de brownie

Dulces navideños

BODEGA

Vino tinto Valdubón. D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O.Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

45 €/pax IVA Incluido

Menú Navidad Empresa 2

Condiciones: Mínimo 12 pax.
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

APERITIVOS

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. D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O.Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

50 €/pax IVA Incluido

Menú Navidad Empresa 3

Condiciones: Mínimo 12 pax.
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

APERITIVOS

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 montefriego, compota de cebolla roja y jugo del asado.

POSTRE

Torrija de brioche, helado de jengibre y crumble de coco.
Dulces navideños

BODEGA

Vino tinto Valdubón. D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O.Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

55 €/pax IVA Incluido

Cóctel Navidad Empresa 1

Condiciones: Mínimo 25 pax. Duración 90 minutos
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

Gazpachuelo de maíz, pipas de calabaza y aoeve.
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 ali oli y verduras escabechadas.

Cazuela de bacalao confitado, crema de espinacas y alga wakame

Estoques de solomillo ibérico y mayonesa de Jerez.

Rocas de carrilera ibérica en su jugo con cremoso de boniato.

Dulces navideños.

BODEGA

Vino tinto Valdubón. D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O.Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

45 €/pax IVA Incluido

Cóctel Navidad Empresa 2

Condiciones: Mínimo 25 pax. Duración 90 minutos
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

Jamón Ibérico de 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 hojas tiernas.
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 puré de castañas.
Dulces Navideños

BODEGA

Vino tinto Valdubón. D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O. Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

50 €/pax IVA Incluido

Cóctel Navidad Empresa 3

Condiciones: Mínimo 25 pax. Duración 90 minutos
Barra Libre: 17€ / hora / persona.

Jamón Ibérico de bellota.
Estación de quesos nacionales.
Estación de cremas frías y mini ensaladas.
Tostá 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 rúcula 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 ali oli de chipotle.
Fritura sevillana.
Estacion 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. D.O. Ribera del Duero
Vino blanco Valdubón. Verdejo D.O. Rueda
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

55 €/pax IVA Incluido

Cena especial de Nochebuena

BIENVENIDA

Coctel de autor realizado por nuestro barman.

APERITIVOS SENTADO EN MESA

Ostra al natural con esfera de gin-tonic
Salchichón con encurtidos y yema de huevo curada.
Ravioli de langostino de Sanlúcar, su pipirrana y gel de tío pepe.
Falso higo de foie gras, con tierra de chocolate salada.

PRIMER PLATO

Nuestra versión de la sopa de marisco, frutos del mar y fideos suflados

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de cordero lechal deshuesada y a baja temperatura con corazón de queso montefriño y pate de aceitunas negras.

POSTRES

Nuestra bola del árbol de navidad.

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, Agua mineral, refrescos o cerveza

180 €/pax IVA Incluido

Horario: 20:30h

Ubicación: Planta 34

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable




EUROSTARS
TORRE SEVILLA

Menú infantil Nochebuena

APERITIVO

Croquetas de jamón ibérico con mayonesa

ENTRANTE

Sopa de puchero tradicional

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con patadas fritas.

POSTRES

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

Agua mineral y refrescos

45 €/pax IVA Incluido

Horario: 20:30h
Ubicación: Planta 34
Condiciones: 100% prepago. No reembolsable



Gran Cena de Gala Fin de año 2021

BIENVENIDA

Coctel de autor realizado por nuestro barman.

APERITIVOS SENTADO EN MESA

Milhojas de foie gras y anguila ahumada.

Canelón frío de atún rojo, trufa y plancton.

Churros de pargo y algas con esencia de erizo de mar.

Delicia de jamón ibérico sobre cremoso de tomate de los palacios.

ENTRANTES

Bogavante cocido sobre papás aliñás.

Pulpo asado al carbón natural envuelto en kataifi y romesco

PRIMER PLATO

Rape a la sartén con verduritas de invierno glaseadas al vinagre de Jerez.

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo deshuesado, cogollos a la brasa, cremoso de chirivías y trufa negra

PRE-POSTRE

Tarta de queso micuit, y cremoso de guayaba

POSTRE

Deseos por el chocolate.

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, Agua mineral, refrescos y cerveza.

INCLUYE 1 CONSUMICION/PAX TRAS CAMPANADAS- BEBIDAS NO PREMIUMS

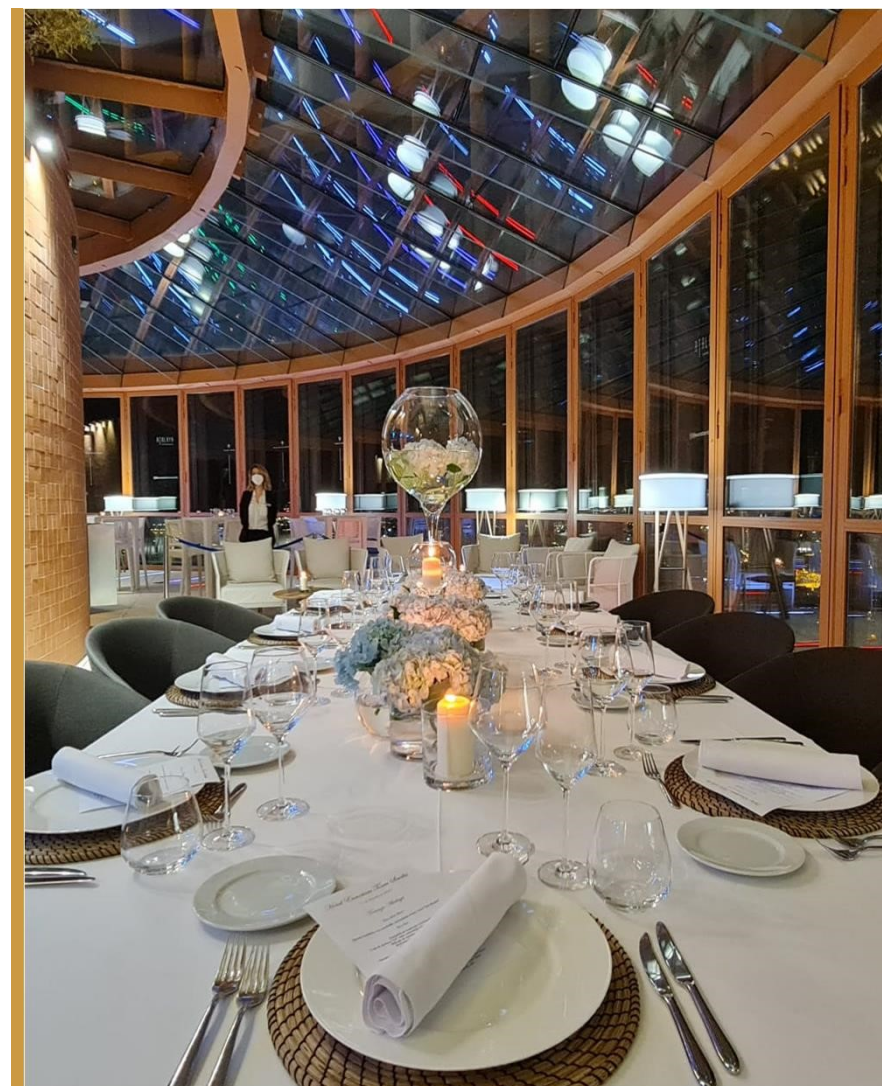
ACCESO PRIORITARIO FIESTA FIN DE AÑO EN TERRAZA ATALAYA P 37

300 €/pax IVA Incluido

Horario: 20:15h

Ubicación: Terraza Atalaya planta 37

Condiciones: 100% prepago. No reembolsable



Gran Cena de Gala Fin de año 2021

Menú infantil

APERITIVOS SENTADO EN MESA

Jamón ibérico al corte
Won ton de atún y alboronía con queso payoyo
Fondue de queso y grisini

ENTRANTES

Croquetas de puchero, pizzetta Margarita, finger de mozzarella y ensaladita de hojas

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa con patadas fritas.

POSTRES

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

Agua mineral y refrescos

ACCESO PRIORITARIO FIESTA FIN DE AÑO EN TERRAZA ATALAYA P 37

70 €/pax IVA Incluido

Horario: 20:15h
Ubicación: Terraza Atalaya planta 37
Condiciones: 100% prepago. No reembolsable



FIESTA FIN DE AÑO

RETRASMISION DE CAMPANADAS

UVAS DE LA SUERTE

ACTUACION DJ

CONDICIONES

Horario: desde 23:45 h hasta 4.00h

Ubicación: Terraza Atalaya planta 37

Consumición- Pago directo o cargo en habitación.

Acceso limitado sujeto a aforo

Les recordamos la prohibición de fumar en las instalaciones del hotel, excepto en áreas habilitadas (terrazza Atalaya parte descubierta 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 a tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y la publicidad de los productos del **tabaco** .





EUROSTARS
TORRE SEVILLA

**E-mail: sales@eurostarstorresevilla.com
Teléfono: 954 466 022 Extensión 1006**

www.eurostarstorresevilla.com