

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold lines of varying lengths and thicknesses. Interspersed among these lines are white stars of different sizes. Some stars are positioned at the top of the lines, while others are at the bottom, and some are floating in the middle. The overall effect is a festive, celebratory atmosphere.

Felices Fiestas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

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 Pórtico Alicante 5* 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:

Departamento de Reservas

E-mail: reservas@eurostarsporticoalicante.com

Teléfono: 865 739 939



Menús de Navidad

Menu 1

APERITIVOS AL CENTRO

Marinera con salazones
Ensalada de tomate en diferentes texturas con quenelle de queso
Croquetas caseras cremosas
Coca de salmón ahumado con verduras asadas y AOVE de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de carrillera y setas

POSTRE

Cremoso de chocolate, pan, aceite y sal



BODEGA

Vino Blanco Monólogo verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Molólogo tinto vendimia seleccionada D.O. Rioja
Cerveza estrella Galicia
Refrescos
Agua mineral

49€

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento



Menu 2

APERITIVOS AL CENTRO

Marinera con salazones
Croquetas caseras cremosas
Fritura

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera a baja temperatura con cremoso de calabaza
y reducción de vino tinto
O
Dorada con Parmentier de patata y espárragos

POSTRE

Cremoso de chocolate, pan, aceite y sal



BODEGA

Vino Blanco Monólogo verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Molólogo tinto vendimia seleccionada D.O. Rioja
Cerveza estrella Galicia
Refrescos
Agua mineral

50€

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento



Cena Fin de Año

APERITIVOS AL CENTRO

Tartar de salmón con gazpachuelo acevichado y lima
Carpaccio de gamba, esencia mediterránea y cítricos
Saquito crujiente de carrillada al vino tinto, Parmentier trufada y parmesano

PRIMER PLATO

Tataki de Atún rojo soasado, gorgonzola suave y alcachofa crujiente

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica glaseada con boniato asado y cebolla dulce

POSTRE

Cremoso de mascarpone, café y cacao



BODEGA

Pazo de Señorans Albariño
Palacios Remondo La Montesa 2022
Freixenet Reserva Real
Agua Mineral
Café

170€

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento



Menú Infantil de Año Nuevo

APERITIVOS AL CENTRO

Surtidos de ibéricos y queso servilleta
Chipirones a la andaluza con mayonesa lima
Croquetas cremosas caseras de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Presa ibérica con patata cremosa y chalotas dulces

POSTRE

Cremoso de mascarpone, café y cacao



BODEGA

Refrescos
Agua Mineral

60€

"Hasta 12 años"

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento





EUROSTARS

HOTEL COMPANY