



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



Menú Navidad 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 y refrescos
Agua mineral

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento

Disponible durante el mes de diciembre (salvo 24-25).

49€



Menú Navidad 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

Tarta de queso cremosa con toffee

★

BODEGA

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

Mínimo 12 personas

El menú debe ser común para todos los comensales

Plato principal a elegir 8 días antes del evento

Disponible durante el mes de diciembre (salvo 24-25).

50€



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€



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

* Hasta 12 años

60€



Fiesta de Fin de Año

Mesa en rooftop Mira Miralta con vistas a la plaza del ayuntamiento

INCLUYE

Acceso al Rooftop Mira Miralta a partir de las 23:30h
o tras la cena con mesa reservada.

Mesa reservada en la terraza

Champagne Veuve Clicquot Brut 0,75L.



Válido para máx. 4 personas.

145€

Pulsera de acceso exclusivo al rooftop

INCLUYE

Incluye acceso al Rooftop Mira Miralta a partir de las 23:30h
(mesa sujeta a disponibilidad),

Copa de cava de bienvenida y combinado (no incluye cócteles)

Uvas de la suerte

Cotillón "Bye Bye 2026".



Válido para máx. 4 personas.

45€

Condiciones de reserva

MENÚ DE NAVIDAD

Para confirmar la reserva se debe abonar un 20% del importe total, según el número de comensales.

10 días antes se deberá abonar el importe restante, quedando confirmados el nº de comensales.

MENÚ DE NOCHEVIEJA

Incluye acceso al Rooftop Mira Miralta tras finalizar la cena (mesa sujeta a disponibilidad), copa de cava de bienvenida, uvas de la suerte y cotillón "Bye Bye 2026".

Para confirmar la reserva se debe abonar el 100% del importe total, según el número de comensales.

Reserva no reembolsable.





EUROSTARS

HOTEL COMPANY