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.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Indautxu estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

Persona contacto: Alain Celaá
Departamento Eventos

E-mail: eventos@eurostarsindautxu.com
Teléfono: 94 444 00 04



31 DICIEMBRE
Cena Fin de Año

ENTRANTES

Ensalada de langostinos, tomate seco y
mayonesa de marisco
Ajoarriero de bogavante

PRIMER PLATO

Lomo de rodaballo a la plancha con pulpo a la mugardesa

SEGUNDO PLATO

Solomillo a la plancha con cebollitas caramelizadas al balsámico

POSTRE

Sol de maracuyá con helado de chocolate

Pan, café y Petit Fours

★

BODEGA

Vino Blanco Albariño Pazo Señorans & Vino Tinto
Rioja Palacios Remondo La Montesa
Cava reserva Real Freixenet
Agua Mineral

230€



Menú infantil Nochevieja

ENTRANTES

Gambas a la gabardina
Jamón y lomo ibérico
Croquetas caseras y calamares

PRINCIPALES

Solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Copa de helados variados
Uvas de la suerte y turrones variados

BODEGA

Agua mineral y refrescos

Límite de edad 12 años

80€



25 DICIEMBRE
Navidad

ENTRANTES

Jamón y lomo con panes tostados y tomate con aceite

Pulpo a la plancha sobre lingote de patatas y cebolla caramelizada y mayonesa de pimentón

PRIMER PLATO

Ensalada de láminas de bacalao, pimientos al aceite de carbón y pil pil de calabaza

SEGUNDO PLATO

Lubina a la plancha con toffee de guisantes y migas de jamón

Solomillo de vaca a la plancha con hongos a la crema

POSTRE

Gofre cheesecake con helado

★

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble & Orube Crianza D.O. Rioja
Elyssia Gran Cuvee D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

80€



01 ENERO
Almuerzo año nuevo

ENTRANTES

Jamón ibérico con panes tostados y tomate con aceite

Langostinos cocidos con salsa cocktail y vinagreta

PRIMER PLATO

Medallones de foie gras micuit caramelizado con pan de maíz

SEGUNDO PLATO

Lomo de merluza a la plancha con almejas en salsa marinera

Solomillo de vaca a la plancha sobre risotto de hongos al parmesano

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado

★

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble & Orube Crianza D.O. Rioja
Elyssia Gran Cuvee D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

80€



6 ENERO
Día de Reyes

ENTRANTES

Jamón y lomo con panes tostados y tomate con aceite

PRIMER PLATO

Ensalada de salmon con aguacate y vinagreta de tomate y gambas

SEGUNDO PLATO

Lomito de rape en salsa americana de gambas

Lingote de cordero con alioli de zanahoria y chips vegetales

POSTRE

Roscón de Reyes con helado

★

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble & Orube Crianza D.O. Rioja
Elyssia Gran Cuvee D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

72€



Menú infantil
25 DIC / 01 ENE / 06 ENE

ENTRANTES

Jamón y lomo con panes tostados y tomate con aceite
Fritos variados (croquetas,rabas,gambas)

PLATO PRINCIPAL

Merluza frita con patatas

POSTRE

Copa de helado

★

****Límite de edad hasta 12 años****

40€



EUROSTARS

HOTEL COMPANY