



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 Palace estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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:

Contacto: **E-mail: reservas@eurostarspalace.com**
Departamento de reservas **Teléfono: +34 957 760 452**



Nochebuena

APERITIVO DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Jamón Ibérico
Queso curado de oveja al PX
Langostino Robuchon
Terrina de Foie-gras con mosto y piñones

ENTRANTE

Crema de marisco con tartar de gamba, lima y jengibre

PRIMER PLATO

Lomo de merluza de pincho, cremoso de coliflor, tirabeques y salsa Beurre Blanc

SEGUNDO PLATO

Taco de cordero lechal a baja temperatura, con jugo de su asado

POSTRE

Cremoso de queso y pistacho con helado de leche merengada
Dulces y turrones navideños



BODEGA

Vino blanco Albariño Mar del Norte (DO Rías Baixas)
Vino tinto Sierra Cantabria Crianza (DO Rioja)
Freixenet Elyssia Gran Cuvée

124€



Nochebuena

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera

POSTRE

Fantasía de helado



BEBIDAS

Aguas minerales

Refrescos

55€



Programación de Nochebuena

20:15 BIENVENIDA Y ACOMODACIÓN

Salón Julio Romero – Planta Principal

20:45 INICIO DE LA CENA

Comienzo de la cena de Nochebuena

23:00 – 00:30 MÚSICA EN DIRECTO

Lobby bar con música en vivo

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Agradecemos tengan en cuenta el código
de vestimenta Formal.



HORARIO

Lobby Bar

11:00 a 19:00 / 23:00 a 01:00

Restaurante a la carta

12:00 a 19:00



Buffet Día de Navidad

25 DECIEMBRE 2026

Selección de ibéricos, quesos, patés y ensaladas

Crema navideña

Pescados y verduras

Carnes

Pasta – Platos infantiles

Frutas y postres

PRECIO

Tarifa adulto: 59,00 € IVA incluido

Tarifa infantil (5 a 11 años): 35,00 € IVA incluido

Niños hasta 4 años gratis

** Bebidas no incluidas.*



HORARIO

Restaurante Principal - Eurostars Palace

13:30 a 16:00

Aforo limitado, imprescindible reserva previa

59€



Gala de Fin de Año

APERITIVO DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Steak tartar de vaca madurada perfumado de
amontillado Montilla-Moriles
Caviar Baeri Royal sobre blini, con mantequilla de hierbas
Zamburiñas asadas con capuchino de eneldo y lima

ENTRANTE

Velouté suave de carabineros con su tartar con matices cítricos

PRIMER PLATO

Lomo de lubina, cremoso de chirivía y verduras soasadas
con salsa de ibéricos

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca madurada con foie gras y salsa de
cebolla asada

POSTRE

ingote crocanti de chocolate con fruta de la pasión
Dulces y turrones navideños



BODEGA

Vino blanco Albariño Mar del Norte (DO Rías Baixas) Vino
tinto Venta las Vacas 2021 (DO Ribera del Duero)
Freixenet Reserva Real

COTILLÓN

Barra libre y recena

249€



Gala de Fin de Año

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE INDIVIDUAL

Surtido de Ibéricos, croquetas y pizza

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa de ternera
Ó

Escalopines de ternera gallega

POSTRE

Fantasía de helado



BEBIDAS

Aguas minerales

Refrescos

99€



Cotillón de Fin de Año

00:00 COTILLÓN

Cotillón amenizado con DJ,
incluido para todos los comensales

SERVICIOS INCLUIDOS

Barra libre hasta las 04:00
DJ y Amenización durante la cena
Bolsas de cotillón
Recena con caldo de pollo
Churros con chocolate
Animación infantil (22.30 - 02.00)



PRECIO

Tarifa adulto (cena de gala y cotillón)
249,00 € IVA incluido

Tarifa infantil (cena y animación)
99,00 € IVA incluido



Programación de Gala de Fin de Año

20:15 BIENVENIDA Y ACOMODACIÓN

Salón Julio Romero – Planta Principal

20:45 INICIO DE LA CENA

Comienzo de la cena de Gala Fin de Año,
con acompañamiento musical en directo

22:30 ANIMACIÓN INFANTIL

Se ofrecerá servicio de animación infantil para que los
más pequeños se diviertan en la noche de fin de año (22:30-02:00)

00:00 CAMPANADAS

Retransmisión de las campanadas de fin de año,
Previo reparto de las tradicionales uvas

00:00 – 04:00 COTILLÓN

Cotillón amenizado con DJ

CÓDIGO DE VESTIMENTA

Agradecemos tengan en cuenta el código
de vestimenta de Gala.



HORARIO

Lobby Bar
11:00 a 19:00

Restaurante a la carta
12:00 a 19:00



Meriendas Navideñas

TORTITAS EN 4 PISOS 8€

Con sirope de: chocolate, caramelo o fresa y helado de nata

TORTITAS EN 2 PISOS 5€

Con sirope de: chocolate, caramelo o fresa y helado de nata

DELICIOSAS CRÊPES 8€

Con nutella, nata o plátano o helado de vainilla

CHURROS 6€

CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE 8€

SURTIDO DE TURRONES 9,50€

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA 9,50€

TARTA DE QUESO CON CULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE 9,50€

CREMOSO DE CHOCOLATE SOBRE PAN CRUJIENTE Y AOVE 9,50€

CHOCOLATE CALIENTE CLÁSICO (CON O SIN NATA) 5€

CHOCOLATE CALIENTE CON BAILEY'S Ò ANÍS-CANELA 7€

CAPUCCINO (CÁSICO, MOKA, BOMÓN) 6€

CAFÉ IRLANDÉS 8€





EUROSTARS

HOTEL COMPANY