



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 Las Salinas****** 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: Lara Ramírez
Departamento de Recepción

E-mail:
recepcion@eurostarslassalinas.com
Teléfono: 928 06 70 00



CENAS NAVIDAD

SOPAS/CONSOMÉ

SELECCIÓN DE ENSALADAS Y CRUDITÉS

Ensalada fresca de trigo bulgur y tomate cherry

Ensalada campestre

Ensalada de aguacate, tomate, cebolla y aceitunas negras

Bocaditos de queso frito

Cuencos de carne desmenuzada

Cuencos de quinoa

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS

Jamón Serrano Curado · Mortadela italiana

Chorizo ibérico · Salami a la pimienta

Jamón braseado

Chorizo de lomo ibérico

SELECCIÓN DE QUESOS NACIONALES

Queso fresco de cabra

Queso Canario con Pimentón

Queso Gofio Canario

Queso Manchego semicurado

Queso Tetilla

Queso azul

SELECCIÓN DE PATÉS Y BUDINES

Paté de Oporto

Paté de Roquefort

Budín de cangrejo de río con aguacate

Pudding Tres Pescados

Budín de verdura



CENA DE NAVIDAD

MESA DE MARISCOS Y AHUMADOS

Gambas · Mejillones · Pulpo
Navajas y cangrejos
Curry de arenque con tomate o mostaza
Salmón Marinado

SELECCIÓN DE APERITIVOS Y ENTRANTES FRÍOS

Taquitos de pollo
Triángulos vegetarianos
Canapés "Tentación"
Mini Tequeños
Bocadillos variados
Mini Piononos Salados

EMBUTIDOS ESPECIALES

Pavo relleno de nueces y dátiles
Pularda asada con roquefort
Pollo relleno de arándanos y queso de cabra
Lomo asado con dátiles y ciruelas

SHOW COOKING

Solomillo de cerdo
Filete de dorada
Entrecot
Filetes de salmón

TRINCHE

Pavo de Navidad

SELECCIÓN DE PLATOS DE CARNE CALIENTE

Pechuga de pavo en salsa de curry con ciruelas
Goulash de ternera
Tacos de cordero salteado con verduras
Popietas rellenas de carne de pavo
Alitas de pollo con especias indias

SELECCIÓN DE PLATOS DE PESCADO CALIENTE

Filete de pescado napolitano
Vieiras gallegas
Tacos de atún con verduras de temporada

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz blanco
Champiñones y frijoles salteados
Salteado sureño de champiñones y brócoli
Verduras revueltas y champiñones
Patatas en rodajas especiadas

SELECCIÓN DE PASTAS

Risotto a la parmigiana con champiñones boletus
Tortellini de cuatro quesos en salsa pesto
Lasaña *gourmet* de ternera napolitana

POSTRE

Selección de tartas navideñas
Turrones y polvorones
Caramelos y dulces

BODEGA

Segura de Viudas Heredad Tinto (D.O. Cava)
Segura de Viudas Heredad Blanco (D.O. Cava)
Seguro de Viudas Heredad Rosado (D.O. Cava)
Elyssia Gran Cuveé Brut (D.O. Cava)

CENAS DE FIN DE AÑO

CONSOMÉ

Sopa picada andaluza

ESTACIÓN MUNDIAL DEL QUESO

Queso Gouda curado con limón

Queso Valdeón

Queso de cabra majorera

Queso Wensleydale de chocolate y naranja

Queso brie

Queso Pecorino a la pimienta

Queso con pimienta de Espelette

RINCÓN DE SUSHI

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS

Jamón serrano reserva

Pavo guisado

Chorizo ibérico

Chorizo con ajo negro

Morcilla asturiana

ENCURTIDOS

Aceitunas negras Gordal

Aceitunas Kalamon aderezadas

Tomate seco en AOVE con especias

Banderillas y cebollas picantes

Chiles en vinagre

Pepinillos y alcaparra



SELECCIÓN DE EMBUTIDOS RELLENOS

Lomo asado relleno de ciruelas y albaricoques
Pavo relleno al horno con castañas y arándanos
Pularda Ibérica Rellena de Pistachos
Pollo Relleno de Ciruelas y Jamón Serrano

ENTRANTES FRÍOS

Canapés vegetarianos
Pinxtos del Chef
Mini sándwiches variados y tartaletas rellenas
Mini Rellenos Vol Au Vent
Brochetas de tomate cherry y queso fresco

ESTACIÓN GOURMET DE MERMELADAS Y FRUTOS SECOS

RINCÓN DEL FRITO

Croquetas Ibéricas gourmet
Croquetas de miel
Buñuelos de bacalao
Delicias de pollo
Colas de calamar andaluzas

ESTACIÓN VEGETARIANA

Falafel frito
Pastel de espinacas
Banda de puerro

ESTACIÓN DE MARISCOS

Gambas
Nécoras
Navajas
Mejillones
Pulpo a la gallega
Salmón marinado
Curry de arenque
Arenque con tomate

ESTACIÓN DE OSTRAS Y SUS GUARNICIONES

Ostras “Lágrima Negra”

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada de bacalao fresco desmenuzado
Ensalada campestre
Ensalada de judías verdes
Ensalada de apio y manzana
Ensalada de bulgur y frutos secos

SELECCIÓN DE PUDDINGS

Pudding Tres Crustáceos
Pudding de perca con mousse de langosta
Pudding de cúpula de corazón de langosta con champán
Tarta de trucha con crema Isign

RINCÓN DE LOS NIÑOS

Mini pizzas
Calamares a la romana
Hamburguesa de pechuga de pollo
Papas fritas

SELECCIÓN DE PLATOS CALIENTES

Popietas de pavo rellenas de carne de res
Costillas de cerdo en salsa barbacoa
Codorniz con salsa kumquat
Entrecot en salsa de pimienta
Pechugas de pollo al harissa
Bacalao con crema y champiñones
Mejillones al vermut
Pargo con verduras de temporada

ACOMPAÑAMIENTOS CALIENTES

Gajos de papa sazonados
Charlotina de champiñones
Arroz blanco
Salteado de papa morada
Frijoles de soja salteados con curry rojo y coco
Higos salteados con berenjena

“TRINCHE”

Pierna de ternera asada
Salmón al vino blanco

SELECCIÓN DE PESCADOS Y CARNES A LA BRASA

ESTACIÓN DE ARROZ Y PASTA

Canapés vegetarianos
Pinxtos del Chef
Mini sándwiches variados y tartaletas rellenas
Mini Rellenos Vol Au Vent
Brochetas de tomate cherry y queso fresco

SELECCIÓN DE PANES GOURMET

ESTACIÓN DE POSTRES

SELECCIÓN DE VINOS – BODEGA

Segura de Viudas Heredad Tinto (D.O. Cava)
Segura de Viudas Heredad Blanco (D.O. Cava)
Seguro de Viudas Heredad Rosado (D.O. Cava)
Cuveé D.S. Gran Reserva (D.O. Cava)

“COTILLÓN” UVAS DE LA SUERTE



EUROSTARS
LAS SALINAS
★★★★

Paseo Marítimo, s / n, 35610 Castillo Caleta de Fuste,
Las Palmas, Fuerteventura
recepcion@eurostarslassalinas.com
Tel. 928 06 70 00
www.eurostarshotels.com