

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold lines of varying lengths, each topped with a small gold star. Additionally, there are many small, five-pointed white stars scattered across the entire background, giving it a starry, festive appearance.

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 Gran Vía 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: **E-mail:** reservas@eurostarsgranvia.com
Departamento de reservas **Teléfono:** (+34) 958 217 810



Nochebuena

ENTRANTE

Carabineros a la parrilla con jugo de sus
cabezas y espuma de patata

Dönnhoff Riesling Trocken

PRINCIPALES

Sopa de pescadores al estilo donostiarra

Pazo Señorans Colección 2022

Bacalao a la parrilla con su pilpil y cardo salteado

Allende Rioja



Sorbete de lima



Espaldita de cordero deshusada con jugo de
su cocción y patata del mortero

Teso La Monja Almírez

POSTRES

Tronquito de Navidad artesanos

Chocolate Martini

Surtido de turrones

155 €



Nochebuena

Menú infantil

ENTRANTE

Tabla de ibéricos y quesos

PRINCIPALES

Pizza navideña de jamón york y queso
Fingers de pollo marinados en hierbabuena con patata gajo

POSTRES

Helado navideño de nata y chocolate

50 €



Cena Fin de Año

ENTRANTES

Estación de vieiras y caviar del Río Frío
Vodka Belvedere

Crema de almendras tostadas con quisquilla de motril
y vieira a la parrilla
Guitian Godello Barrica

Bogavante azul a la parrilla con mantequilla noisette
Augustus Chardonnay

PRINCIPALES

Lenguado a la meunière con patata risolada
Mar De Frades Albariño



Sorbete de hierbabuena



Jarrete de vaca guisado a la antigua y lacado en su jugo
con ragout de tupinambo y trufa negra
Viña Ardanza Rva Rioja

POSTRES

Nuestro casero coulant de chocolate con helado de vainilla
Expresso Martini

200 €



Cena Fin de Año

Menú infantil

ENTRANTES

Jamón ibérico con queso de Montefrío
Croquetas de jamón ibérico

PRINCIPAL

Solomillo ibérico a la brasa con patata bastón

POSTRES

Tarta cremosa de queso con frambuesa

55 €





EUROSTARS

HOTEL COMPANY