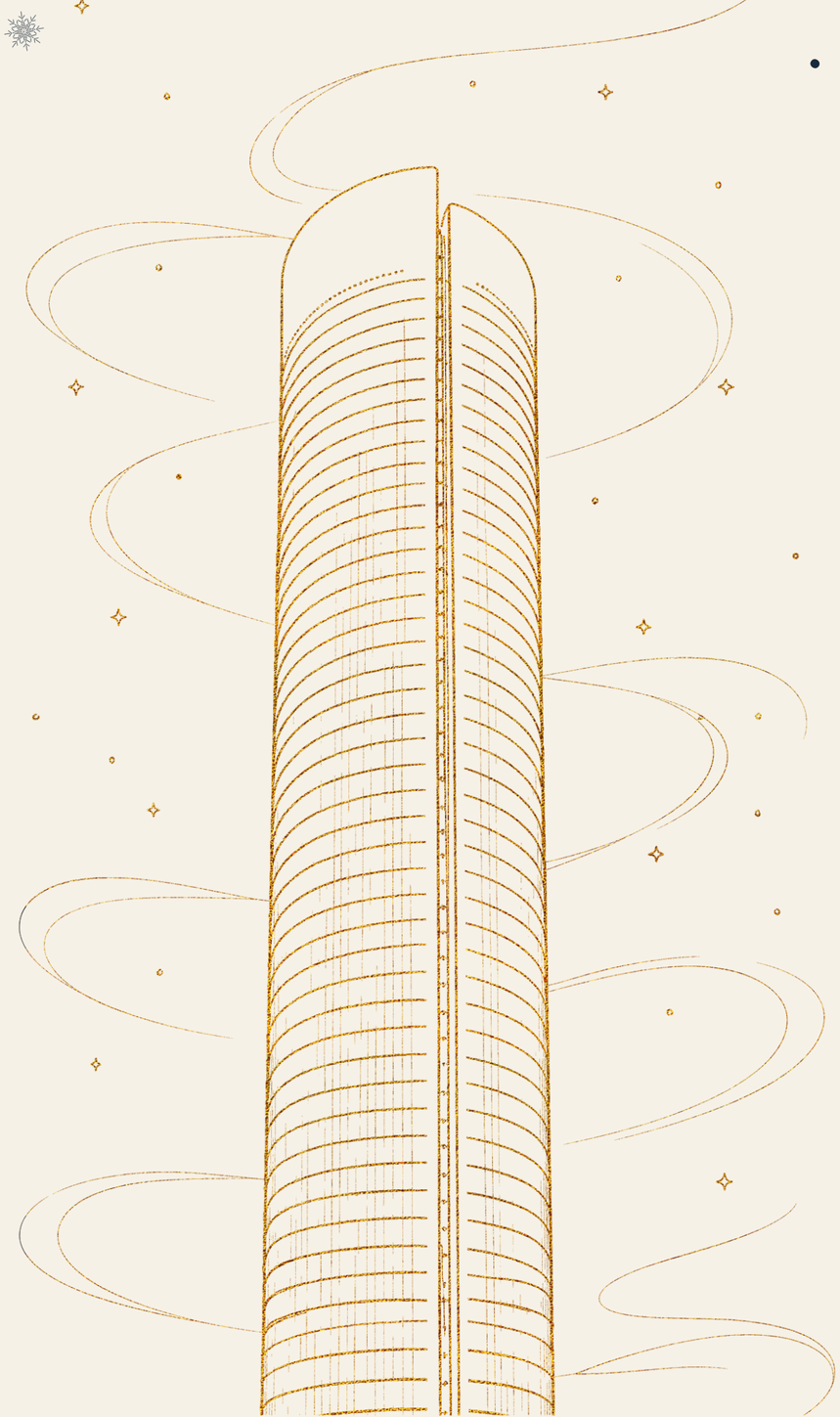
Felices Fiestas



EUROSTARS

MADRID TOWER

HOTEL ★★★★★

Distinguidos clientes

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

Por favor, infórmenos de cualquier alergia o intolerancia que debamos tener en cuenta a la hora de preparar un menú, así como cualquier otra consulta sobre la composición de los mismos.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Madrid Tower 5* estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

Persona contacto: Ariadna Legaristi
Departamento de Operaciones
E-mail: : operaciones@eurostarsmadridtower.com
Teléfono: +34 616 419 473



Cena de Nochebuena

APERITIVOS AL CENTRO

Mejillón tigre
Anguila sobre crujiente de pollo de corral
Langostino en salsa rosa
Erizo de mar y huevos rotos

ENTRANTE

Frito de langosta con patata pebrera y caviar

PESCADO

Mero gris a la brasa, percebes, pilpil de hierbas y esponja de mar

CARNE

Costillar de cordero lechal en su jugo con trío de boniatos

POSTRE

Nuestra Comtessa con helado de melocotón en almíbar
Café, té y dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco Marqués de la Sierra
Vino Tinto Crianza
Cerveza
Aguas minerales y refrescos

**Incluye cena en la planta 30, primera copa y DJ hasta las 2:00h (lobby bar) y parking.*
**Menú infantil hasta 12 años: 95€ (IVA incl.)*
**Aplicable solo para el 24 de diciembre*

230€ IVA incl.



Cena de Nochevieja

APERITIVOS AL CENTRO

Pan de vapor, crème fraîche, caviar, rábano y lima
Centollo, aguacate y manzana verde
Foie gras, higos y patxarán
Croqueta de bogavante, pesto de avellanas y rúcula

PRIMER ENTRANTE

Capuccino de boletus y setas con bavaroise de queso Idiazábal

SEGUNDO ENTRANTE

Vieira asada, coliflor tostada y beurre blanc de champagne

PESCADO

Lenguado al horno, nantúa de cangrejos, hinojo y puerros braseados

CARNE

Solomillo de vaca a la parrilla, salsa Rossini, cremoso de tubérculos y trufa

POSTRE

Chocolate, mazapán, cereales y mandarina
Café, té, dulces navideños y uvas de la suerte

Buffet San Silvestre y Nuestro Tradicional Chocolate con churros

BODEGA

Pazo de Señorans Albariño D.O. Rías Baixas
Palacios Remondo La Montesa D.O. Ca. Rioja
Freixenet Reserva Real D.O. Cava
Moët & Chandon Brut Impérial D.O. Champagne
Cerveza
Aguas minerales y refrescos

**Incluye cena en planta 30, parking, baile y barra libre de 0.30h a 4.00h de la madrugada (restaurante Volvoreta). A las 3.00h, buffet San Silvestre y el tradicional chocolate con churros*
**Solo gran cotillón a partir de las 0.30h -150€ p.p. (IVA incl.)*
**Menú niños hasta 12 años: 190€ (IVA incl.)*
**Aplicable solo para el 31 de diciembre*

495€ IVA incl.



Condiciones

- Precios por persona, IVA incluido.
- Por favor, infórmenos de cualquier alergia/intolerancia que debamos tener en cuenta a la hora de preparar el menú, así como cualquier otra consulta sobre la composición de los mismos.
- Consulte nuestra política de cancelación y reserva.
- Se requiere reserva. Para la confirmación de la misma, el pago deberá ser realizado 15 días antes de la celebración del evento.
- Descuento del 15% para grupos superiores a 8pax (adultos).
- En caso de efectuar la cancelación de la reserva con un periodo superior a 14 días, se reembolsará el 100% del importe de la misma. En caso de efectuar la cancelación en un periodo inferior a 14 días de la celebración del evento, se deberá abonar el importe total de los cubiertos confirmados.



EUROSTARS



MADRID TOWER

HOTEL ★★★★★

Paseo de la Castellana 259 B, Madrid

www.eurostarsmadridtower.com