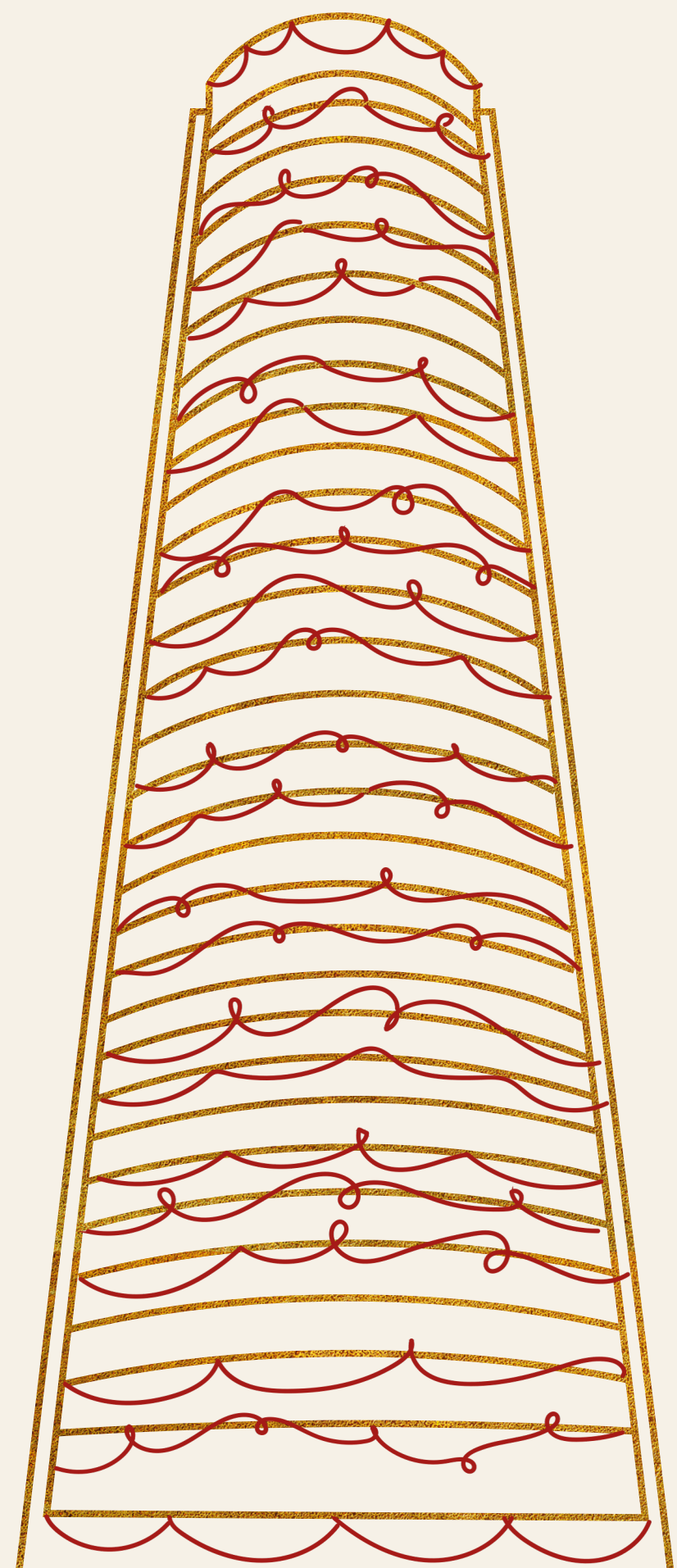
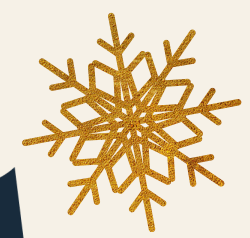


CELEBRA
LA MAGIA DE
LA NAVIDAD



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: Julia Martínez

Departamento de Operaciones

E-mail: operaciones@eurostarsmadridtower.com

Teléfono: +34 616 419 473



CENA DE NOCHEBUENA

APERITIVOS

Semifrío de coliflor asada y huevas de trucha
Empanadilla al vapor de cigala y manitas
Navaja, su hígado y aire de plancton
Buñuelo de carrillera y polvo de garbanzo especiado

ENTRANTE

Sopa Julienne, a base de centolla gallega y verduras

PESCADO

Rodaballo a la brasa glaseado, meunière cítrica, hinojo y caviar de pimientas

CARNE

Paletilla de cordero lechal deshuesada en su jugo,
orejones y pasas de palo cortado con milhojas de patata

POSTRE

Panettone sobre fondo de chocolate blanco,
azahar y helado de leche fresca
Café, Té, Dulces Navideños

BODEGA

Mil Rios Godello D.O. Valdeorras
Venta Las Vacas 2021 D.O. Ribera del Duero
Freixenet Reserva Real D.O. Cava
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

♦ Incluye cena en planta 30. Aplicable solo el 24/12/2025
Primera copa y DJ hasta las 2am (lobby bar) y parking

210€

NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 95€
IVA INCLUIDO





CENA DE FIN DE AÑO

APERITIVOS

Steak tartar de vaca sobre hojaldre y emulsión de hierbas
Foie gras, higos y pistachos
Bogavante frito, crème fraîche, puerros y sésamo tostado
Yuca crujiente, mantequilla ahumada y caviar

PRIMER ENTRANTE

Gamba roja y blanca, crema fría de almendras, jamón y salicornia

SEGUNDO ENTRANTE

Ravioli de txangurro, jugo de carabineros, galeras y cebollino

PESCADO

Lubina asada, salsa de Calvados, risotto de cebada, algas y almejas

CARNE

Solomillo de vaca a la parrilla, jugo de Oporto, trufa negra y bombón de queso Idiazabal

POSTRE

Cremoso de chocolate, turrón, avellanas y sorbete cítrico
Café, Té, Dulces Navideños y Uvas de la Suerte
Buffet San Silvestre y Nuestro Tradicional Chocolate con Churros

BODEGA

Pazo Señorans D.O. Rías Baixas
Palacios Remondo La Montesa 2020 D.O.C. Rioja
Moët & Chandon Brut Impérial D.O. Champagne
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

- ◆ Cena en planta 30, parking, baile y barra libre de 0.30h a 5.30h (sala Barcelona)
A las 3.00h, buffet San Silvestre y el tradicional chocolate con churros
Solo gran cotillon a partir de las 0.30h -150€ p.p. (IVA incl.)
Aplicable solo el 31/12/2025

495€

NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 190€
IVA INCLUIDO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

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.

Precios por persona, IVA incluido.

Se requiere reserva.

Para la confirmación de la misma, el pago deberá ser realizado mínimo 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 10 días, se reembolsará el 100% del importe de la misma.**

***En caso de efectuar la cancelación en un periodo inferior a 10 días de la celebración del evento, no se efectuará ningún reembolso.**

EUROSTARS



MADRID TOWER
HOTEL ★★ ★★ ★★ ★★ ★★

Paseo de la Castellana 259 B, Madrid
www.eurostarsmadridtower.com