



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 Málaga 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:

Departamento recepción

E-mail: reservas@eurostarsmalaga.com

Teléfono: 951010150



Cena Fin de Año

APERITIVO

Tataki de atún marinado con ensalada de algas wakame, gel de ponzu y huevos de pez volador

ENTRANTE

Lingote de oro relleno de foie gras mi-cuit, praliné de almendras y regañas crujientes

PRINCIPAL

Corvina asada en salsa de miso con cremoso de gazpachuelo Malagueño, almejas y langostinos

TERMINE

Tarrina de meloso de ternera con salsa vino Málaga, puré de boniato asado y crujiente de wantán

POSTRE

Delicias de chocolate y pistacho con sopa fría de coco



BODEGA

Vino blanco Mil Ríos Godello
Vino tinto Palacios Remondo La Montesa
Cava Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, refrescos y cerveza

160€



Menú vegano

APERITIVOS

Ensalada de alga wakame con vinagreta oriental
Ensalada de arroz con verduritas y soja
Tostada crujiente con paté del piquillo y polvo de aceitunas negras
Cucharita con guacamole y tofu
Ajoblanco malagueño con uva de Almería

ENTRANTE

Crema de verduras asadas con guarnición de tomates cherry
y puntas de espárragos saltados

PRINCIPAL

Ensalada de cous cous con verduras
y Heura a la brasa con vinagreta de anacardos

TERMINE

Boniato asado sobre hummus en dos texturas

POSTRE

Cremoso de arroz con leche de coco
con melocotones salteados a la vainilla



BODEGA

Vino blanco Mil Ríos Godello
Vino tinto Palacios Remondo La Montesa
Cava Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, refrescos y cerveza

160€



Menú infantil

APERITIVOS

Surtido de ibéricos con tomate y picos
Surtido de croquetas

PRINCIPAL

Presa a baja temperatura con salsa de su asado
y milhojas de patatas

POSTRE

Coulant de chocolate
con helado de fresa y frutos rojos



BODEGA

Aguas minerales, refrescos y zumos

60€



Información

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Uvas de la suerte
Bolsa de cotillón
Una copa o Licor (no marcas premium)
Velada amenizada con Dj después de las campanadas
Aparcamiento gratuito sujeto a disponibilidad

ALÉRGENOS Y/O INTOLERANCIAS

Adaptamos todos nuestros menús bajo petición
con un mínimo de 15 días de antelación al evento
No garantizamos la ausencia de trazas
ya que en nuestra cocina se trabaja con todos los alérgenos

INFORMACIÓN ADICIONAL

Horario de inicio de la cena: 20:30 hrs
Hora de inicio de la barra y cotillón: 00:00 hrs
Hora de finalización de la barra y cotillón: 3:00 hrs

Servicio de guardarropa disponible a la llegada de los clientes en la recepción del hotel
(sujeto a coste adicional)

Retransmisión en directo de las campanadas
DJ desde el inicio de la barra

RESERVAS

Para la reserva en firme de los servicios, sera necesario el prepago de la
misma para su confirmación
A partir del 16/12/2026, cualquier cancelación o modificación se facturará el
100% conforme a la oferta reservada





EUROSTARS

HOTEL COMPANY