

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold-colored lines of varying lengths and thicknesses. Interspersed among these lines are many small, five-pointed white stars. Some stars are positioned at the top of the lines, while others are at the bottom, creating a festive, starry effect.

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.

Si desean personalizar cualquiera de nuestros menús, estaremos encantados de confeccionar una opción a su medida.

Todo el equipo de Eurostars Palacio de Cristal **** estará a su disposición para acompañarles en unas fechas tan señaladas.

Para reservas, consultas o menús personalizados, pueden ponerse en contacto con nosotros:

Persona de contacto: Tamara Pérez Morán

Departamento de eventos

E-mail: reservas@eurostarspalaciodecristal.com

Teléfono: 985 96 47 77



Menú Estrella

APERITIVOS AL CENTRO

Cecina de leon, crema de queso de cabra y aceite de oliva
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Crujiente de langostino con mayonesa suave de ajo y azafrán
Tartaleta de carrillera de ternera glaseada y cebolla caramelizada
Ensaladilla de bonito, piparra y crujiente de pan

ENTRANTE

Crema de marisco, langostino salteado y aceite de cebollino

PRINCIPAL

Lomo de bacalao confitado sobre vichyssoise templada,
patata panadera y aceite verde

O

Carrillera de ternera asturiana glaseada al vino tinto con parmentier trufada
y verduritas baby

POSTRE

Óvalo de chocolate blanco con corazón de maracuyá
Turrones y dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco rueda & Vino Tinto crianza
Aguas Minerales★Refrescos y Cerveza
Copa de sidra achampanada o cava

Café y licor

50€

*Menús con mínimo 12 pax. Plato principal a elegir.
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)



Menú Cristal

APERITIVOS AL CENTRO

Tabla de quesos asturianos con compota de manzana
Croquetas de Cecina y queso de cabra
Tosta de anchoa, tomate confitado y aceite de albahaca
Crujiente de pollo especiado con salsa César

ENTRANTE

Frixuelo relleno de setas y langostinos, gratinado con crema suave de marisco

PRINCIPAL

Merluza asada con crema de puerro, patata rota y verduras salteadas

O

Presa de cerdo ibérico a baja temperature, salsa de frutos rojos
y boniato asado

POSTRE

Coulant de chocolate con corazón de caramelo salado
Turrones y dulces navideños

★

BODEGA

Vino Blanco rueda & Vino Tinto crianza
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Copa de sidra achampanada o cava

Café y licor

*Menús con mínimo 12 pax. Plato principal a elegir.
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

46€



Menú Nieve

APERITIVOS AL CENTRO

Chorizo a la sidra sobre pan crujiente
Croquetas cremosas de jamón
Queso de pría con compota rústica de manzana y miel

ENTRANTE

Crema de calabaza asada, queso afuega'l pitu y avellanas tostadas

PRINCIPAL

Dorada asada con verduras mediterráneas, patatas panaderas y salsa verde

O

Solomillo de cerdo asado con salsa de sidra, parmentier de patata y cebolla glaseada

POSTRE

Tarta Red Velvet con crema de queso
Turrones y dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco rueda & Vino Tinto crianza
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Copa de sidra achampanada o cava

Café y licor

*Menús con mínimo 12 pax. Plato principal a elegir.
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

44€



Cóctel Ponsetia

BIENVENIDA

Cucurucho crujiente de queso asturiano y manzana

NOS ACOMODAMOS

Cucharita de carrillera de ternera glaseada sobre parmentier de patata

Tartar de salmon, aguacate y cítricos sobre crujiente

Croqueta cremosa de cecina y queso de cabra

Langostino crujiente con mayonesa de ajo y azafrán

ENTRAMOS EN CALOR

Vasito de crema de marisco y aceite de cebollino

Mini fritura de bacalao con alioli suave

Brocheta de presa ibérica glaseada

Patata confitada con crema de Cabrales y cebolla crujiente

RECTA FINAL

Mini brownie de chocolate y nueces

Vasito de arroz con leche asturiano caramelizado

Dulces navideños



BODEGA

Vino Blanco rueda & Vino Tinto crianza

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

*Menús con mínimo 25pax.

41€



Cena de gala Fin de año

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Croqueta de Cecina y queso de cabra
Salpicón de marisco sobre crujiente
Tartaleta de steak tartar de ternera asturiana y mostaza antigua
Bombón de foie con compota de manzana

ENTRANTE

Crema de marisco, langostino, croutons y aceite de cebollino

DEL MAR

Lomo de bacalao confitado, vichyssoise templada, patata panadera y aceite verde

CORTANTE

Sorbete de manzana a la sidra y cava

DE LA MONTAÑA

Solomillo de ternera, reducción de Pedro Ximenez, parmentier trufada y verduras glaseadas

MOMENTO DULCE

Tarta carrot cake con buttercream

Turrones y dulces navideños



BODEGA

Vino Blanco & Vino Tinto Crianza
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café y licor

12 uvas de la suerte y brindis con cava
Cotillón, DJ y barra libre

Consultar disponibilidad

185€





EUROSTARS

HOTEL COMPANY