# 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.

Todos los profesionales que formamos parte del  Eurostars Hotel de la Reconquista estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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:

**E-mail: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com**
**Teléfono: 985 24 11 00**



# Cena de Nochebuena

**APERITIVOS AL CENTRO**

Delicia de foie gras con toques de manzana y canela

Mini tortita de salmón ahumado, crema de queso y huevas del mar

Croquetas cremosas de boletus

**ENTRANTE**

Vieira asada, velouté de marisco y crujiente de alga kombu

**PESCADO**

Lomo de merluza del Cantábrico en salsa de almendras

**CARNE**

Codillo de ibérico sobre cremoso de coliflor trufada

**POSTRE**

Esfera de chocolate en tres texturas
Dulces navideños

**BODEGA**

Vino Blanco Terras Gauda Albariño DO Rías Baixas
Vino Tinto Emilio Moro Finca Resalso DO Ribera del Duero
Espumoso Royal Carlton DO Ca. Rioja
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

**169€**



# Menús Infantiles

## Menú Nochebuena

**ENTRANTE**

Tiras de pollo crujiente y su alioli

**PLATO PRINCIPAL**

Fritos de rape con mayonesa especiada

★

**POSTRE**

Semiesfera de chocolate en tres texturas
Dulces navideños

**BODEGA**

Aguas, refrescos y zumos

**49€**

## Menú Fin de Año

**ENTRANTE**

Plato de ibéricos, croquetas y langostinos

**PLATO PRINCIPAL**

Escalope rebozado de vacuno y patata

★

**POSTRE**

Delicia de chocolate
Dulces navideños

**BODEGA**

Aguas, refrescos y zumos

**54€**

# Cena Fin de Año

### APERITIVOS DE BIENVENIDA

Torto de maíz,  cerdo Asturcelta y pico de gallo con aguacate
Brioche de queso Gamonéu y anchoa
Langostino en hilo de patata y alioli de ajo negro
Crema suave de calabaza, perdiz y piñones caramelizados

### ENTRANTE

Royal de setas y foie gras con higos secos caramelizados

### PESCADO

Lomo de corvina en su jugo, puerro y lombarda

### CARNE

Lingote de ternera y setas, milhojas de patata y cebollitas glaseadas

### POSTRE

Semifrío de avellanas, galleta de mantequilla y mus de chocolate
Dulces navideños y uvas de la suerte

### BODEGA

Vino Blanco Mytilus 2024 DO Rías Baixas
Vino Tinto Emilio Moro 2022 DO Ribera del Duero
Veuve Clicquot Brut AOC Champagne
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

**262€**

## HORARIOS

- 20:30 horas: Aperitivo de Bienvenida
- 21:15 horas: Cena de Gala amenizada con actuación musical
- 23:59 horas: Emisión en directo de las campanadas. Uvas de la suerte – Brindis
- 0:10 Gran Baile de Fiesta Cotillón. Sesión DJ – Barra libre
- 3:00 horas: Fin de Fiesta

## PROTOCOLO

Señoras: traje de cóctel

Caballeros: traje oscuro

Se ruega puntualidad.

## RESERVA

- Para disfrutar de cualquiera de los servicios ofrecidos, se requiere reserva previa.
- Se recomienda reservar, como mínimo, con 7 días de antelación.
- El aforo es limitado y está sujeto a disponibilidad
- Nos adaptamos a cualquier restricción alimentaria. Rogamos se nos informe con suficiente antelación.

## POLÍTICA DE PAGO Y CANCELACIÓN

- Para confirmar la reserva, se requiere el 100% del prepago.
- La fecha límite para hacer el abono es 7 días antes del día de servicio
- Las cancelaciones o reducciones de comensales serán penalizadas con el 100% del depósito abonado.
- Precios mostrados son IVA incluido.

EUROSTARS
HOTEL DE LA RECONQUISTA
★★★★★



EUROSTARS

HOTEL COMPANY