



Celebra LA MAGIA *de la* NAVIDAD

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 Indautxu 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:

Persona contacto:

Goretti Alzelai

Andrea Goñi

Departamento de eventos

E-mail: eventos@eurostarsamara.com

Teléfono: +34943464600



♦ Menú Navidad

25 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Pintxo donostiarra

COMENZAMOS

Salpicón de marisco con pulpo, mahonesa de cebollino, colitas de gambón rojo y vinagreta de tomate

Crema de marisco al armañac

PRINCIPALES

Lomo de rape a la plancha con refrito de piparras, acompañado de patatas al tenedor y cítricos

Medallón de cordero deshuesado con emulsión de compota navideña

POSTRE

Torrija caramelizada con helado de pistacho
Café y dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Mar del Norte Albariño D.O. Rias Baixas
Vino tinto Sierra de Cantabria Crianza D.O. Rioja
Copa de Cava Freixenet Elyssia Gran Cuvée
Agua mineral



95 € (IVA incl.)



♦ Menú infantil

25 DE DICIEMBRE

COMENZAMOS

Plato de jamón Ibérico

PRINCIPALES

Fritos variados
(Croquetas de jamón, calamares y villeroy de jamón y queso)

Medallón de solomillo con patatas fritas

POSTRE

Tarta Sacher y helado de Oreo con trocitos de galleta

BODEGA

Agua mineral y refrescos



Límite de edad 12 años

48 € (IVA incl.)



✦ Cena Cotillón Nochevieja

31 DE DICIEMBRE

Comenzamos a las 20:30 horas

disfrutando de nuestro cóctel especial Fin de Año.

Deguste jamón Ibérico de bellota cortado a cuchillo

Corte de salmón marinado en casa

Y brinde por un feliz final de año.

CENA DE NOCHEVIEJA

ENTRANTES

Terrina de foie gras con tostadas y compota navideña

Crema de cigala con brocheta de langostino

PRINCIPALES

Bogavante Azul a la plancha con salsa bearnesa

Tournedó de solomillo de vaca madurado con patata al tenedor, setas eryngii
y verduritas baby en escabeche

POSTRE

Pantxineta recién horneada con helado de vainilla de Madagascar

Café

Uvas de la suerte y turrónes variados

BODEGA

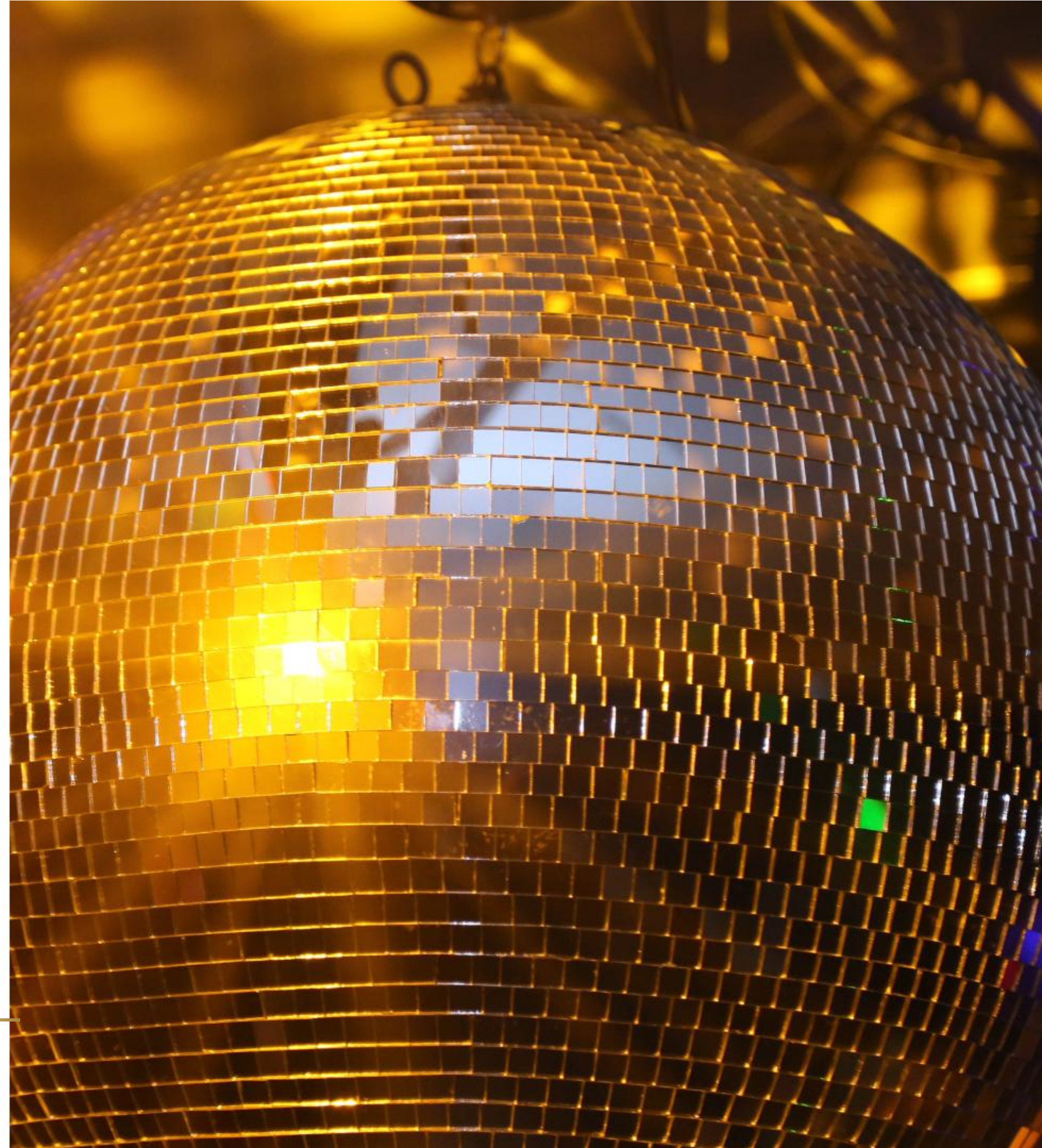
Vino blanco Pazo de Señorans Albariño D.O. Rias Baixas

Vino tinto Palacios Remondo La Montesa D.O. Rioja

Freixenet Reserva Real D.O. Cava



220 € (IVA incl.)



✦ Cena Cotillón Nochevieja

¡¡ Por una feliz entrada de año 2026 !!

Uvas de la suerte y turrónes variados a las 00:00h

Pantalla gigante para celebrar las campanadas

Comienzo de año amenizado con música DJ

Sopas de ajo a las 2:15 am en mesa

Barra libre

Chocolate con churros a las 4:15h

Bolsas de cotillón incluidas y servicio de guardarropía

Condiciones de reserva

- Paquete Cena Cotillón + Alojamiento + desayuno buffet

315 € por persona en habitación doble

395 € por persona en habitación individual



✦ Menú infantil Nochevieja

31 DE DICIEMBRE

ENTRANTES

Gambas a la gabardina
Croquetón de jamón Ibérico
Calamar frito

PRINCIPALES

Lasagna bolognesa gratinada con queso parmesano
Medallón de solomillo con patatas

POSTRE

Pantxineta recién horneada con helado de vainilla de Madagascar
Uvas de la suerte y turrónes variados

BODEGA

Agua mineral y refrescos



Límite de edad 12 años

80 € (IVA incl.)





♦ Menú Año Nuevo

APERITIVO

Orly de txistorra sobre puré de boniato

COMENZAMOS

Spring roll de vieira, mejillón y pulpo sobre crema de lombarda

PRINCIPALES

Corvina al horno con vinagreta de piparras y patata rota al horno

Medallón de rabo de ternera deshuesado y estofado con emulsión de zanahoria

POSTRE

Tarta de queso Donostiarra con helado de galleta sablé

Café y dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Valdubon Verdejo Roble D.O. Rueda

Vino tinto Orube Crianza D.O. Rioja

Copa de Cava Freixenet Brut Nature Reserva

Agua mineral



70 € (IVA incl.)



Menú infantil Año Nuevo

1 ENERO

COMENZAMOS

Plato de jamón Ibérico

PRINCIPALES

Fritos variados
(Croquetas de jamón, calamares y villeroy de jamón y queso)

Medallón de solomillo con patatas fritas

POSTRE

Tarta Sacher y helado de Oreo con trocitos de galleta
Dulces navideños

BODEGA

Agua mineral y refrescos



Límite de edad 12 años

48 € (IVA incl.)

Condiciones

- La confirmación de la reserva del banquete, se considerará válida con el prepago del 50% del importe. El importe restante se abonará **antes del 18 de Diciembre**.
- En caso de cancelación posterior al pago realizado , no se realizará devolución.
- Por un servicio óptimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen al departamento de convenciones con una antelación mínima de **7 días antes del evento** para poder servirles un menú acorde a sus necesidades.



Plaza Pío XII 7
Donostia – San Sebastián
eventos@eurostarsamara.com
Tel. +34943464600

www.eurostarshotels.com/eurostars-amara.html

EUROSTARS
HOTEL COMPANY