

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, white, five-pointed 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.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Amara 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.

Saludos cordiales.

E-mail: eventos@eurostarsamara.com

Teléfono: +34 943 46 46 00



Menús de Navidad

Menú Jaietan

COMENZAMOS

Spring roll de aguacate con gambón rojo sobre emulsión de crema de lombarda

PRINCIPALES

Lomo de merluza al horno con vinagreta de piparras sobre emulsión de coliflor

Lingote de carrillera de ternera con puré de boniato rojo

POSTRE

Tarta de queso con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino Blanco Monólogo Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Monólogo Roble D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral

52€ (IVA Incl.)

**Menús con mínimo 25 personas.*
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Menú Zorion

COMENZAMOS

Tomate al corte con salpicón de aguacate, cebolla y bonito sobre vinagreta de tomate

PRINCIPALES

Lomo de rape a la plancha con patata panadera y refrito de ajo y guindilla

Medallón de carrillera de cerdo Duroc con puré de apio nabo

POSTRE

Tarta de queso con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino Blanco Monólogo Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Monólogo Roble D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral

52€ (IVA Incl.)

**Menús con mínimo 25 personas.*
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Menús de Navidad

Menú Opari

COMENZAMOS

Raviolis de txangurro frito con curry rojo y aceite verde

PRINCIPALES

Lomo de merluza al horno con vinagreta de piparras sobre emulsión de coliflor

Rulo de cordero asado y deshuesado sobre emulsión de zanahoria

POSTRE

Tiramisú con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino Blanco Monólogo Verdejo D.O Rueda
Vino tinto Monólogo Roble D.O. Ribera del Duero
Agua Mineral

52€ (IVA Incl.)

**Menús con mínimo 25 personas.
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)*



Menús de Navidad

Menú Lagun

COMENZAMOS

Pimientos rellenos de rabo de ternera estofado sobre su propio jugo

PRINCIPALES

Taco de bacalao con vinagreta de piparras, emulsión de coliflor y aceite verde

Secreto de cerdo Duroc estofado a baja temperatura con emulsión de zanahoria

POSTRE

Pantxineta recién horneada con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Monólogo Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral

58€ (IVA Incl.)

**Menús con mínimo 25 personas.*
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Menú Senide

COMENZAMOS

Crema de guisantes con huevo a baja temperatura y aceite verde

PRINCIPALES

Lomo de rape en salsa verde con colitas de langostino

Solomillo de vaca madurado a la plancha con pimientos del piquillo y patatas forestiere

POSTRE

Pastel vasco con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Monólogo Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral

65€ (IVA Incl.)

**Menús con mínimo 25 personas.*
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

Condiciones de reserva

- I. El número de comensales a facturar será el contratado con el establecimiento con un mínimo de 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del banquete.
- II. El hotel Eurostars Amara se reserva la asignación de salón, en función del numero de comensales.
- III. La finalización de la estancia de los comensales en los salones se estimará a las 18.30 h. Para los almuerzos y a las 01:00 para las cenas.
- IV. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 250 € en concepto de fianza. El pago de la totalidad del banquete deberá ser abonado 72 horas antes del día de la celebración.
- V. Para un servicio optimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen al departamento de convenciones con una antelación mínima de 72 horas, para que, a estos comensales se les sirva un menú acorde al del resto de asistentes. En el caso de que notificaciones de este tipo se realicen en el momento del servicio, nuestro chef confeccionara un menú en función del producto disponible.





EUROSTARS

HOTEL COMPANY