

The background is a dark blue gradient. It is decorated with numerous vertical gold lines of varying lengths, each topped with a small white star. These lines are scattered across the entire image, 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, no dude en ponerse en contacto con nosotros,

Saludos cordiales.

E-mail: eventos@eurostarsamara.com

Teléfono: 943 46 46 00



Menú Navidad

25 DE DICIEMBRE

COMENZAMOS

Ravioli de rabo de ternera estofado sobre oxtail soup

PRINCIPALES

Lomo de rape al horno con emulsion de coliflor
y vinagreta de piparras

Medallón de carrillera de ternera sobre puré de patatas
con su propio jugo

POSTRE

Tarta de queso con crumble y helado
Café y dulces navideños



BODEGA

Vino blanco Valdubón Sauvignon Blanc
Vino tinto Orube Crianza
Copa de Cava Freixenet Elyssia Gran Cuvée
Agua Mineral

80€ (IVA Incl.)



Menú Infantil Navidad

25 DE DICIEMBRE

COMENZAMOS

Plato de jamón ibérico

PRINCIPALES

Fritos variados
(Croquetas de jamón, calamares, 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 de Fin de Año

Empezamos con una degustación de jamón ibérico de
bellota cortado a cuchillo y
corte de salmón marinado en casa

CENA DE NOCHEVIEJA

ENTRANTES

Bogavante cocido en ensalada con botones de mayonesa de cebollino,
chutney de mango y micro brotes
Crema de cardo rojo de Corella a la Navarra

PRINCIPALES

Medallón de corvina salvaje sobre txangurro a la donostiarra con vinagreta de piparras
Solomillo de vaca madurado con patatas al tenedor, setas y jugo de Oporto

POSTRE

Pantxineta recién horneado con crumble y helado
Uvas de la suerte y dulces navideños
Café



BODEGA

Vino blanco Pazo de Señorans Albariño
Vino tinto Palacios Remondo La Montesa 2022
Copa de cava Freixenet Reserva

220€ (IVA Incl.)



Cena Cotillón Nochevieja

¡¡ Por una feliz entrada de año 2027 !!

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

Pantalla gigante para celebrar las campanadas

Comienzo de año ameizado con música DJ

Sopas de ajo a las 2:15 am en mesa

Barra libre

Chocolate con churros a las 4:15 am

Bolsas de cotillon incluidas y servicio de guardarropía



Condiciones de reserva

Paquete Cena Cotillón + Alojamiento + desayuno buffet

335€ por persona en habitación doble

415€ por persona en habitación individual



Menú Infantil Nochevieja

31 DE DICIEMBRE

COMENZAMOS

Gambas a la gabardina
Croquetón de jamón ibérico
Calamar frito

PRINCIPALES

Lasagna boloñesa 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

80€ (IVA Incl.)

Límite de edad 12 años



Menú Año Nuevo

01 DE ENERO

COMENZAMOS

Crema de marisco al armagnac

PRINCIPALES

Lomo de rape a la plancha con refritos de piparras, patatas al tenedor con cítricos

Medallón de cordero deshuesado con emulsion de compota navideña

POSTRE

Torrija caramelizada con crumble y helado

Café y dulces navideños



BODEGA

Vino blanco Valdubón Sauvignon Blanc
Vino tinto Orube Crianza
Copa de Cava Freixenet Elyssia Gran Cuvée
Agua Mineral

70€ (IVA Incl.)



Menú Infantil Año Nuevo

01 DE 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

48€ (IVA Incl.)

Límite de edad 12 años



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 17 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.



EUROSTARS

HOTEL COMPANY