Felices Fiestas

EUROSTARS
HOTEL COMPANY

Distinguidos clientes,

En el *Eurostars Hotel Real 5** GL queremos hacer de estas fiestas una ocasión verdaderamente especial.

Hemos preparado una cuidada propuesta gastronómica para celebrar **Nochebuena y Nochevieja** en un entorno único, donde la elegancia, la gastronomía y la calidez se unen para crear momentos que merecen ser recordados.

Ponemos a su disposición una selección especialmente diseñada para estas fechas, pensada para disfrutar sin prisas, compartir en buena compañía y brindar por todo lo que está por venir.

Y porque cada celebración es única, estaremos encantados de atender sus preferencias y necesidades, ofreciéndoles la posibilidad de **personalizar la propuesta y crear un menú a su medida**.

Todo el equipo del **Eurostars Hotel Real** estará a su disposición para cuidar cada detalle y conseguir que su celebración sea una experiencia memorable, desde el primer brindis hasta el último instante.

Si desea ampliar información, realizar alguna consulta o descubrir las posibilidades para diseñar una propuesta personalizada, estaremos encantados de atenderle.

Le invitamos a ponerse en contacto con nosotros:

E-mail: reservas@eurostarshotelreal.com

Teléfono: T: +34 942 27 25 50

- **Se require un mínimo de 50 comensales para la realización de la gala**
- **Las reservas son prepago 15 días antes del evento y no reembolsables**



Cena de Nochebuena

APERITIVO DE BIENVENIDA

Mini cornetto de pastel de cabracho
Tartar de atún de Almadraba con huevas de pez de wasabi
Tartaleta templada de queso con chips de cebolla caramelizada
Bocado de bacalao sobre mermelada de jenjibre

ENTRANTES

Crema de bogavante y cigalitas al brandy de Jerez
Ensalada de jamón de pato, naranja y frutos secos

PRIMER PLATO

“Paupiette” de merluza del cantábrico con langostinos y salsa de cava

SEGUNDO PLATO

Cochinillo a baja temperatura con patatucas al tomillo

POSTRE

Tarta de hojaldre con helado de turrón

Dulces y turrones navideños

★

BODEGA

Pazo de Señorans Albariño DO Rias Baixas
Palacios Remondo La Montesa 2022 DO Rioja
Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café

185 €



Cena Fin de Año

APERITIVO DE BIENVENIDA

Mini blini de queso montañes y caviar de riofrio
Tosta de sobao pasiego y anchoa de Santoña
Bombón de foie gras, almendra y manzana
Brocheta de langostinos con mango y aguacate
Zamburiña gratinada sobre salsa holandesa

ENTRANTE

Ensalada de bogavante sobre aguacate, granada y aceite de su coral

PRIMER PLATO

Rodaballo asado en salsa de vino blanco de la tierra

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca sobre duxelle con champiñón portobello y mini verduritas

POSTRE

Secreto de turron de almendra y chocolate con helado de vainilla
Dulces y turrones navideños

★

BODEGA

Pazo de Señorans Albariño DO Rias Baixas
Palacios Remondo La Montesa 2022 DO Rioja
Moët Chandon Champán
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza
Café

325€

Cotillón, DJ y barra libre hasta las 2.30h



Menú Infantil

ENTRANTE

Selección de croquetas

PESCADO

Merluza de pincho rebozada en bocaditos

CARNE

Escalopines de solomillo con patatas

POSTRE

Tarta de chocolate y caramelo
Dulces navideños

★

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos

80€



EUROSTARS

HOTEL COMPANY