

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, five-pointed white stars. Some stars are positioned at the ends of the vertical lines, while others are scattered independently. The overall effect is a celebratory, starry night theme.

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 Valladolid estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

En caso de tener alguna alergia, intolerancia, o preferencia de menús vegetarianos o veganos no duden en ponerse en contacto con nosotros, estaremos encantados de asesorarles y ayudarles a crear una propuesta adaptada a sus necesidades.

Saludos cordiales,

Persona de contacto: Andrea García

E-mail: subdireccion@eurostarsvalladolid.com

Teléfono: 883 87 29 87



Menús de Navidad

Menú 1

ENTRANTE

Paté de campaña casero con compota de cebolla y ensalada

PRIMER PLATO

Lomo de lubina con patata del mortero al ajo negro

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con salsa poivrade y papas arrugás



POSTRE

Piña asada al ron dominicano con helado de coco, menta y chía
Dulces navideños

BODEGA

Blanco Fenomenal Verdejo D.O. Rueda
Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

45€

Menú 2

ENTRANTE

Rillete de caballa con pico de gallo y crujiente de maíz

PRIMER PLATO

Suquet de rape tradicional con alioli

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo con jugo rústico y parmentier



POSTRE

Tiramisú con helado de vainilla de Madagascar
Dulces navideños

BODEGA

Blanco Fenomenal Verdejo D.O. Rueda
Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

50€

Menús mínimo 20 personas
No incluye: cava, chupito o copa
El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales

Menús de Navidad

Menú 3

ENTRANTES

Trilogía de croquetas caseras
Tosta de brioche con anchoas y pimientos del piquillo
Canapé de cecina con higos y piñones

PRIMER PLATO

Lomo de lubina con patata del mortero al ajo negro

SEGUNDO PLATO

Carrillera de cerdo guisada con puré de boniato y sus chips



POSTRE

Nuestro flan casero de vainilla Bourbon
Dulces navideños

BODEGA

Blanco Fenomenal Verdejo D.O. Rueda
Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

55€

Menú 4

ENTRANTE

Trilogía de croquetas caseras
Steak tartar de vaca madurada con encurtidos caseros
Ensalada de burrata con tomate y anchoas de Santoña

PRIMER PLATO

Lomo de merluza de anzuelo con pil pil de guisantes y alcachofas

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico con patata del mortero al ajo negro y salsa de mostaza



POSTRE

Piña asada al ron dominicano con helado de coco, menta y chía
Dulces navideños

BODEGA

Blanco El Perro Verde Verdejo D.O. Rueda
Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

60€

Menús mínimo 20 personas
No incluye: cava, chupito o copa
El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales

Menús de Navidad

Menú 5

ENTRANTES

Foie mi-cuit casero con regañás
Sopa de pescadores al estilo de Getaria con rape y carabinero

PRIMER PLATO

Bacalao al ajoarriero de orejones

SEGUNDO PLATO

Paletilla de cordero lechal asada con su jugo y patata enmascarada con setas



POSTRE

Nuestra torrija de brioche con helado de canela
Dulces navideños

BODEGA

Blanco Fenomenal Verdejo D.O. Rueda
Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

65€

Menús mínimo 20 personas
No incluye: cava, chupito o copa
El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales

Condiciones

❖ DEPÓSITO, Y CONTRATO,

Al realizar la reserva de la fecha, se abonará la cantidad de **250 € en concepto de depósito, que no será reembolsable.** Dicho importe será descontado del precio total de la reserva. Asimismo, en el momento de formalizar la reserva, se procederá a la firma del contrato correspondiente, quedando así confirmada la reserva de la fecha.

❖ PAGO,

El importe total de la reserva deberá **estar abonado al 100 % con una antelación mínima de 7 días respecto a la fecha contratada.**



Sin Gluten Vegetariano

Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento. Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria”



EUROSTARS

HOTEL COMPANY