Felices Fiestas

EUROSTARS
VALLADOLID
★★★★★

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



Menú de Nochebuena

ENTRANTE

Sopa Castellana trufada

PRIMER PLATO

Merluza a la brasa con alcachofa y su velouté

SEGUNDO PLATO

Canelón de rústico, lascas de queso Zamorano D.O.P. y crema de colmenillas

POSTRE

Torrija con crema inglesa y helado de leche merengada

Dulces navideños

★

BODEGA

Blanco El Perro Verde Verdejo D.O. Rueda
Tinto Protos Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Elyssia Brut Nature
Agua mineral, refrescos, cerveza
Café e infusiones

60€

Exclusivo cliente alojado en el hotel



Menú de Navidad

APERITIVO

Canapé de cecina Recimil con higos y piñones

ENTRANTE

Sopa de pescado con gamba roja

PRIMERO PLATO

Rodaballo salvaje con salsa meunière y berza crujiente

SEGUNDO PLATO

Cochinillo con milhojas de patata y jugo rústico

POSTRE

Tronco de Navidad

Dulces navideños

★

BODEGA

Blanco Alberto Sobre Lías Verdejo D.O. Rueda
Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Elyssia Brut Nature
Agua mineral, refrescos, cerveza
Café e infusiones

119€



Cena Fin de Año

APERITIVO

Pastel de marisco con salsa tártara

ENTRANTES

Crema de vieiras con emulsion de trufa
Mollejas de ternera a la brasa con alcachofas y jugo de carne

PRIMER PLATO

Lubina con espárrago de mar, berberechos y emulsión de su refrito

SEGUNDO PLATO

Paletilla de lechazo a baja temperatura con trinxat de setas

POSTRE

Bombón Rocher de chocolate negro
Dulces navideños
Uvas de la suerte

★

BODEGA

Blanco Alberto Gran Vino Verdejo 100% D.O. Rueda
Tinto Cillar de Silos Crianza D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Elyssia Brut Nature
Agua mineral, refrescos, cerveza
Café e infusiones
Copa o cóctel

175€



Comida de Año Nuevo

APERITIVO

Croqueta de chuletón con mousse de pimiento del piquillo

ENTRANTE

Sopa de pescadores

PRIMERO PLATO

Corvina asada con patata panadera y encurtidos

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca madurada con ragout de setas

POSTRE

Pastel tentación de pistachos

Dulces navideños

★

BODEGA

Blanco Alberto Gran Vino Verdejo 100% D.O. Rueda
Tinto Venta Las Vacas D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Elyssia Brut Nature
Agua mineral, refrescos, cerveza
Café e infusiones
Copa o cóctel

109€



Menú de Reyes

APERITIVO

Steak tartar sobre brioche suntuoso

ENTRANTE

Caballa curada con rábanos sobre un cremoso de ajoblanco

PRIMERO PLATO

Bacalao a baja temperatura con garbanzos ibéricos salteados

SEGUNDO PLATO

Solomillo de vaca madurada con parmentier trufada y chips de topinambur

POSTRE

Roscón de Reyes

Dulces navideños

★

BODEGA

Blanco Fenomenal Verdejo D.O. Rueda
Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Elyssia Brut Nature
Agua mineral, refrescos, cerveza
Café e infusiones

105€



Menú Infantil

ENTRANTE

Croquetas con “sorpresa”
Piruleta de pizza

PRINCIPAL

Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas

POSTRE

Bombón Rocher de chocolate negro
Dulces navideños

★

BODEGA

Agua mineral, refrescos, zumos

55€



Condiciones

❖ **DEPÓSITO**

Al realizar la reserva, se abonará la mitad del precio del menú elegido por persona, **en concepto de depósito, que no será reembolsable.** Dicho importe será descontado del precio total de la reserva.

❖ **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
VALLADOLID
★★★★★