



EUROSTARS
HOTELS

— CELEBRANDO —
LA NAVIDAD

EUROSTARS
GRAND MARINA



Distinguidos clientes:

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel GRAND MARINA estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales,

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 al:

Persona contacto: Pilar Camp
Departamento comercial
E-mail: pilar.camp@eurostarshotelcompany.com
Teléfono: +34 665 531 769



ALMUERZO NAVIDAD

Crema de calabaza y boniato

Salteado de setas silvestres de temporada con su yema

Medallón de rape asado con puré de celerí,
all i oli de ajo negro y salicornia
ó

Prensado de cordero lechal con chalotas confitadas
y parmentier trufado

Tatin de manzana con helado de galleta

BODEGA

Vionta Albariño D.O. Rías Baixas
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero
Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava

49€

ALMUERZO NAVIDAD + SALA+COPIA BIENVENIDA

Crema de calabaza y boniato

Salteado de setas silvestres de temporada con su yema

Medallón de rape asado con puré de celerí,
all i oli de ajo negro y salicornia
ó

Prensado de cordero lechal con chalotas confitadas
y parmentier trufado

Tatin de manzana con helado de galleta

BODEGA

Vionta Albariño D.O. Rías Baixas
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero
Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava

77€

ALMUERZO NAVIDAD Y ALOJAMIENTO

Crema de calabaza y boniato

Salteado de setas silvestres de temporada con su yema

Medallón de rape asado con puré de celerí,
all i oli de ajo negro y salicornia
ó

Prensado de cordero lechal con chalotas confitadas
y parmentier trufado

Tatin de manzana con helado de galleta

BODEGA

Vionta Albariño D.O. Rías Baixas
Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero
Freixenet Blanc de Blancs D.O. Cava

150€

CENA DE FIN DE AÑO

APERITIVOS

Tosta de calçots gratinada con queso idiazábal ahumado
y caviar de trufa

Zamburiña a la plancha con crema de hinojo y aceite verde

Mini bao buns de panceta confitada
con piel crujiente, rúcula, salsa hoisin y siracha

MENÚ

Salpicón de bogavante, mayonesa de su coral,
verduritas baby y brotes tiernos

Rape asado con crema de apio nabo,
alioli de ajo negro y crujiente de plancton marino

Paletilla de cordero glaseada, chalotas confitadas,
pimiento del piquillo y parmentier de coliflor trufada

Tronco de chocolate negro con interior de gianduja
de almendras crujientes, tierra de chocolate y frutos rojos

Turrone, barquillos y uvas de la suerte

BODEGA

Vionta Albariño D.O. Rías Baixas

Orube Crianza D.O. Ca La Rioja

Freixenet Elyssia Gran Cuvée D.O. Cava

160€



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Pilar Camp

Pilar.camp@eurostarshotelcompany.com

+34 665 531 769

www.eurostarshotels.com