

# Celebrando la Navidad

CRISOL JARDINES DE CÓRDOBA

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

  
EUROSTARS  
HOTELS

  
AUREA  
HOTELS

  
IKONIK  
HOTELS

  
exe  
HOTELS

CRISOL  
HOTELS

  
Tandem  
SUITES

# EUROSTARS

HOTEL COMPANY

## *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 Crisol Jardines de Córdoba 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:

**Personas de contacto: Caroline Faure & Lidia Ortega**

**Departamento comercial**

**E-mail: [eventos@crisoljardinesdecordoba.com](mailto:eventos@crisoljardinesdecordoba.com)**

**Teléfono: 957 76 74 76**

[www.eurostarshotelcompany.com](http://www.eurostarshotelcompany.com)



# CENA DE NOCHEBUENA



## APERITIVOS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con tostas artesanas, tomate y AOVE  
Queso curado de oveja  
Bombón de foie gras con culis de frutos rojos  
Langostino rebozado en coco y mayonesa de curry  
Croquetas de rabo de toro

## PRIMER PLATO

Ensalada de ahumados con brotes tiernos y vinagreta de frutos secos

## SEGUNDO PLATO

Carrillera de cerdo al Pedro Ximénez sobre risotto de boletus

## POSTRE

Dúo de chocolate con praliné de naranja  
& turrone

## BODEGA

Blanco Vionta Albariño D.O. Rías Baixas  
Tinto Orube Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Nature Reserva

MENÚ INFANTIL 30€

73€

# MENÚS DE NAVIDAD 2023

## Menú - 1

### Aperitivos

- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli
- Tentación de marisco

### Plato principal

- Solomillo de cerdo con timbal de patatas y salsa de setas

### Postre

- Coulant de chocolate con salsa de natillas

### Bodega

- Blanco Monólogo Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Monólogo D.O. Rioja
- Cava Freixenet Blanc de Blancs

39,50€

## Menú - 2 – Perol Navideño (tipo cóctel, de pie)

### Aperitivos

- Salmorejo cordobés con jamón y huevo
- Mini ensalada Capresse
- Croquetas de puchero y jamón
- Mini flamenquín de pollo con ali-oli

- Estación de ibéricos con picos, tostas rústicas, tomate rallado y AOVE

### Plato principal

- Arroz de carnes y pescados

### Postre

- Surtido dulce de mini postres

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

43€

# MENÚS DE NAVIDAD 2023

## Menú - 3

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli

### Plato principal

- Presa ibérica con cremoso de batata y salsa cantonesa

### Postre

- Panacotta de vainilla con sorbete de manzana verde

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

44€

## Menú - 4

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos nacionales con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli
- Tentación de marisco

### Primer plato

- Crema vichyssoise con lardones de salmón ahumado

### Plato principal

- Dorada con lecho de espárragos y salsa de naranja

### Postre

- Semifrío de turrón con salsa de chocolate blanco y menta

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

45€

## Menú - 5

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli

### Primer plato

- Corvina asada sobre lecho de pimientos asados y salsa de cítricos

### Plato principal

- Solomillo de cerdo con mini patatas y salsa de vino dulce

### Postre

- Torrija macerada en coco y helado de canela

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

47€

## Menú - 6

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos nacionales con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli

### Primer plato

- Ensalada de queso de cabra con membrillo y vinagreta de miel y mostaza

### Plato principal

- Milhojas de carrillera de ternera con manzana caramelizada

### Postre

- Biscuit de plátano con chocolate blanco

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

50€

## Menú - 7

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli

### Primer plato

- Ensalada de ave escabechada con queso fresco y puré de membrillo

### Plato principal

- Suprema de salmón con noodles, wok de verduras y salsa de soja

### Postre

- Capricho del califa con crema Chantilly

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

50€

## Menú - 8

### Aperitivos

- Chips variados de yuca, boniato y plátano macho
- Surtido de ibéricos: salchichón, jamón y chorizo
- Tabla de quesos nacionales con mermeladas y membrillo
- Croquetas de arroz negro y ali-oli

### Primer plato

- Crema de calabaza con picatostes, lágrima de coco y sésamo negro

### Plato principal

- Milhojas de rabo de toro con queso provolone y patatas confitadas

### Postre

- Tarta de zanahoria con coulis de frutos del bosque

### Bodega

- Blanco Valdubón Verdejo D.O. Rueda
- Tinto Orube Crianza D.O. Rioja
- Cava Freixenet Vintage Reserva

52€

# CENA DE FIN DE AÑO

## APERITIVOS PARA COMPARTIR

Jamón ibérico con tostadas rústicas, tomate y AOVE  
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano  
Bombón de foie gras con culis de frutos rojos

## ENTRANTE

Bisque de marisco con tartar de gambas y arroz

## PRIMER PLATO

Suprema de lubina con escalivada de pimientos  
y salsa de cítricos

## SEGUNDO PLATO

Lingote de cochinillo con patatas confitadas y su jugo

## POSTRE

Biscuit de turrón con crema de almendras

Turrónes & Uvas

## BODEGA

Vino Blanco Abadia San Campio Albariño 2022  
Vino Tinto Vizcarra 2020  
Cava Freixenet Reserva Real  
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

MENÚ INFANTIL 40€

120€



CENA DE FIN DE AÑO

COTILLÓN BARRA LIBRE DE  
MARCAS SELECCIONADAS

AMENIZADA CON DJ

RECENA DE CHOCOLATE CON CHURROS

BARRA LIBRE NIÑO 30€

47€



**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

**CONTACTO**

CRISOL JARDINES DE CÓRDOBA  
957 76 74 76  
eventos@crisoljardinesdecordoba.com  
POETA ALONSO BONILLA 3 14012 CÓRDOBA

[www.eurostarshotels.com](http://www.eurostarshotels.com)