

EUROSTARS



MADRID TOWER  
HOTEL ★★★★★

# CELEBRANDO LA NAVIDAD



*Distinguidos clientes:*

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

Nuestro Chef Ejecutivo Gorka Alonso, y su equipo, ha elaborado un menú especial con los mejores productos de nuestra tierra, que deleitará los paladares mas exigentes,

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

Si desea disfrutar de esta experiencia gastronómica en las alturas, con Madrid a sus pies, o tiene alguna consulta adicional, no dude en ponerse en contacto con nosotros



# MENÚ DE EMPRESA 1

## APERITIVOS

Bloody cava con berberechos  
Tosta de pan de maíz, pisto y antxoia en salazón  
Pakora vegetal con mahonesa de chiles dulces  
Croqueta de txipiron en su tinta con ali-oli de hierbas

## PRIMER PLATO

Ensalada de jamón de pato con brotes de lechugas y vinagreta de pistachos y mango

## SEGUNDO PLATO

Merluza asada con salsa de txakoli y moluscos

## POSTRES

Infusión de mango y coco, helado de leche merengada y crujiente de semillas

## BODEGA

Fenomenal 2021, D.O. Rueda  
Ostatu Tinto 2021, D.O. Rioja  
Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva, D.O. Cava  
Agua, café y turrones

**65€**

(IVA incluido)



## MENÚ DE EMPRESA 2

### APERITIVOS

Bloody cava con berberechos  
Tosta de pan de maíz, pisto y antxoa en salazón  
Pakora vegetal con mahonesa de chiles dulces  
Croqueta de txipiron en su tinta con ali oli de hierbas

### PRIMER PLATO

Crema de setas y hongos, migas crujientes y lascas de Idiazábal

### SEGUNDO PLATO

Carrillera de ternera estofada, patata rota trufada y cebolla confitada

### POSTRES

Cuajada de chocolate blanco, frutos rojos y almendra

### BODEGA

Fenomenal 2021, D.O. Rueda  
Ostatu Tinto 2021, D.O. Rioja  
Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva, D.O. Cava  
Agua, café y turrones

**70€**  
(IVA incluido)

## MENÚ DE EMPRESA 3

### APERITIVOS

Bloody cava con berberechos  
Tosta de pan de maíz, pisto y antxoa en salazón  
Pakora vegetal con mahonesa de chiles dulces  
Croqueta de txipiron en su tinta con ali-oli de hierbas

### PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos escabechados sobre verduritas, aguacate y vinagreta de soja

### SEGUNDO PLATO

Corvina asada, puré ahumado de coliflor, pak choi y calabaza

### POSTRES

Tarta de queso fresco e Idiazábal con sorbete de fresas

### BODEGA

Vionta Godello, D.O. Monterrei  
Izadi Crianza 2019, D.O. Rioja  
Freixenet Brut Barroco, D.O. Cava  
Agua, café y turrones

**75€**  
(IVA incluido)



## COCKTAIL 1

### APERITIVOS FRÍOS

Surtido de ibéricos

Queso Idiazábal ahumado & queso Boffard

Salmón ahumado, queso crema, aceituna negra y huevas de tobiko

Mozzarella búfala, piquillos, rúcula y pesto de frutos secos

Jamón de pato con chutney de piña y sésamo

Gildas de antxoa en salazón

Bloody cava con berberechos

Foie mi-cuit con mermelada de higos

### APERITIVOS CALIENTES

Merluza en tempura con ali oli suave

Briouat vegetal garam masala

Mini pita de pollo especiado y yogur

Focaccia de langostinos, provolone y setas

Quiche de espinacas, tomates secos y parmesano

### ESTACIÓN DE ARROZ

Arroz de verduras y hortalizas de temporada

### POSTRES

Selección de pastelería

### BODEGA

Fenomenal 2021, D.O. Rueda

Ostatu Tinto 2021, D.O. Rioja

Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva, D.O. Cava

Agua y turrónes

70€

(IVA incluido)

## COCKTAIL 2

### APERITIVOS FRÍOS

Surtido de ibéricos

Queso Idiazábal ahumado & queso Boffard

Crema fría de tomates secos y queso de cabra

Tartar de atún rojo & aguacate

Txapata, jamón & emulsión de tomate

Bombón de foie, almendras y frambuesa

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Hummus de garbanzo y remolacha

### APERITIVOS CALIENTES

Mejillón en escabeche thai

Falafel de remolacha con mahonesa de chipotles ahumados

Tempura de verduras con salsa teriyaki

Pinchitos morunos adobados con curry rojo y aceite de sésamo

Croquetas de jamón ibérico

Chupa-chups de codorniz en escabeche cítrico

### ESTACIÓN DE ARROZ

Arroz de pollo de corral y setas

### POSTRES

Selección de pastelería

### BODEGA

Fenomenal 2021, D.O. Rueda

Ostatu Tinto 2021, D.O. Rioja

Segura Viudas Brut Vintage Gran Reserva, D.O. Cava

Agua y turrónes

75€

(IVA incluido)

# COCKTAIL 3

## APERITIVOS FRÍOS

Jamón y surtido de ibéricos  
Queso Idiazábal ahumado & queso Boffard  
Atún marinado en soja, alga wakame y vinagreta de tomate  
Cuajada de foie, confitura de cerezas y pan de especias  
Pintxo de pulpo, patata y ajada  
Ensalada de tofu, vinagreta de miso y katsuobushi  
Tomate confitado, mermelada de tomate, tierra de olivas negras  
Nem de txangurro con verduras estofadas  
Gildas de boquerón en vinagre

## APERITIVOS CALIENTES

Caldo de putxero y verduras  
Mini croquetas de txipiron en su tinta  
Mini hamburguesa de secreto ibérico adobado y cebolla caramelizada  
Bacalao ajoarriero  
Montadito de sobrasada ibérica con queso Brie  
Pollo tikka masala  
Langostinos crujientes, teriyaki y sésamo

## ESTACIÓN DE ARROZ

Arroz a banda, de sepia y gamba

## POSTRES

Selección de pastelería

## BODEGA

Vionta Godello, D.O. Monterrei  
Izadi Crianza 2019, D.O. Rioja  
Freixenet Brut Barroco, D.O. Cava  
Agua y turrónes

**80€**

(IVA incluido)

EUROSTARS



MADRID TOWER  
HOTEL ★★★★★

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