



EUROSTARS
HOTEL DE LA RECONQUISTA

— CELEBRANDO —
LA NAVIDAD

EUROSTARS
HOTEL DE LA
RECONQUISTA





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 Eurostars Hotel de la Reconquista 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:

Gabriel Calderón
Departamento comercial

E-mail: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Teléfono: 985 241 100

Menú de Día de Navidad 2021

APERITIVOS AL CENTRO

Corneto crujiente relleno de pastel de cabracho, huevas de mar y mahonesa cítrica.

Mini blinis de anchoa y ahumado de Pría con caviar de AOVE

Bisque de marisco, tartar de vieira y aceite al aroma de albahaca

Croqueta líquida de centollo.

MENÚ

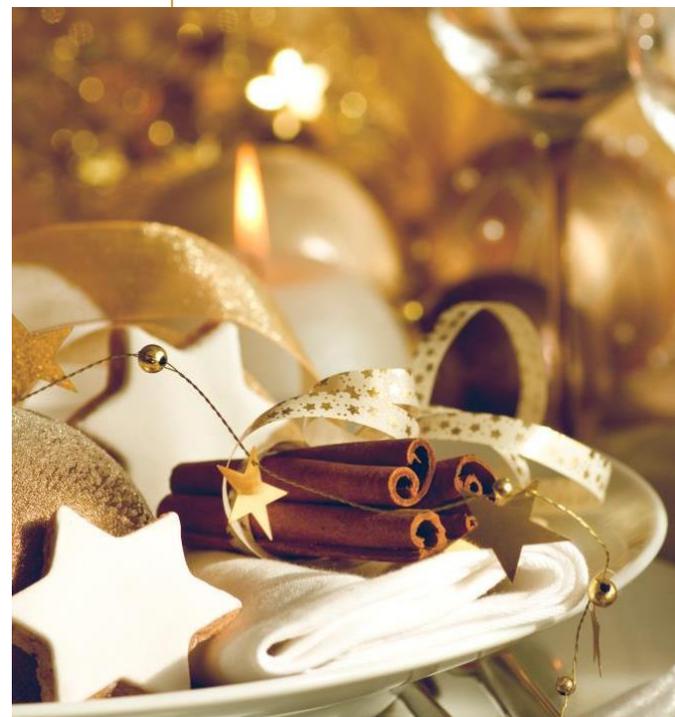
Lomo de rape a baja temperatura con guiso de verduras y mariscos

Solomillo de ternera asturiana al foie con Pedro Ximénez, cebollitas glaseadas y trigueros

Capricho de chocolate blanco, almendras garrapiñadas y helado de turrón

BODEGA

Vionta DO Rías Baixas
Solar Viejo DO Ca. Rioja
Aguas, cervezas y refrescos



99€

Cena Gala Fin de Año 2021

APERITIVO

Champagne Mumm Cordon Rouge
Gominola de AOVE y naranja con toques de menta
Menquefoie con almendras tostadas y frambuesa liofilizada
Zamburiña asada en aceite de ajo con tempura de algas
Croqueta cremosa de jamón ibérico, queso La Peral y toques de manzana

ENTRANTE

Ensalada de bogavante del Cantábrico a la brasa, cremoso de aguacate y chutney de mango

PRMER PLATO

Lomo de lubina salvaje asada, vinagreta de tomate, pasas, piñones y tallarines marinos

CORTANTE

Sorbete de limón y hierbabuena con caramelo de sidra

SEGUNDO PLATO

Ternera lacada sobre guiso de setas, cebollitas y castañas

POSTRE

Lingote de praliné de almendras, bizcocho de naranja y cremoso de chocolate, sal y aceite

Uvas de la suerte

BODEGA

Abadía de San Campio DO Rías Baixas
Emilio Moro DO Ribera del Duero
Mumm Cordon Rouge AOC Champagne
Aguas, cervezas y refrescos

229€



Cena Gala Fin de Año 2021

Menú Infantil

APERITIVO COMUN CON LOS ADULTOS

ENTRANTE

Langostinos crujientes con mahonesa cítrica

PRIMER PLATO

Fritura de lubina con crema de miel y mostaza

Sorbete de mandarina

SEGUNDO PLATO

Escalopines de "Xata Roxa" con gratén de patatas

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Uvas de la suerte

Dulces navideños

Agua Mineral, refrescos y zumos

45€



FIN DE AÑO 2021

HORARIO Y PROTOCOLO

Señoras traje de cóctel y caballeros traje oscuro

20:30 Aperitivo con canapés y champagne

21:00 Cena de Gala

23:59 Campanadas, uvas de la suerte y brindis
Gran baile cotillón, amenización musical, barra libre bufet de frutas y dulces

04:00 Fin de fiesta



EUROSTARS
HOTELS

CONDICIONES DE CONTRATACION

Se requiere un depósito de 300 € a la hora de confirmar la reserva. Si la anulación de su reserva se produce antes del 17 de diciembre, su depósito será reembolsable en su totalidad. Si la anulación se realiza con posterioridad de la fecha mencionada o en caso de no presentación, el depósito no será reembolsado.

www.eurostarshotels.com



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO
EUROSTARS HOTEL DE LA
RECONQUISTA

reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Teléfono: 985241100

www.eurostarshotels.com