

Celebrando la Navidad

EUROSTARS HOTEL DE LA
RECONQUISTA 5*

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.

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

Saludos cordiales,

Elena Mayor
Directora Hotel

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:

Departamento de reservas
E-mail: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com
Teléfono: 985 241 100

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DE NOCHEBUENA MENÚ ADULTO

24 de diciembre

APERITIVOS

Tartaleta de centollo con emulsión de coral y lima
Foie gras y manzana con perlas de queso de cabra
Croqueta cremosa de setas y trufa

ENTRANTE

Vieiras asadas sobre tierra de tinta de calamar con velouté de marisco

PESCADO

Merluza del pincho a baja temperatura en salsa de caldereta con almejas

CARNE

Ternera melosa lacada, calabaza especiada y patata crujiente

POSTRE

Mus de turrón de Verdú, chocolate helado de amapola

Dulces navideños
Café y selección de infusiones

BODEGA

Agua mineral Fuensanta 1846
Vino blanco Abadía de San Campio D.O. Rías Baixas
Vino tinto Emilio Moro D.O.C. Rioja
Cava Freixenet Reserva Real

Precio por persona
IVA incluido

162 EUR



CENA DE NOCHEBUENA MENÚ INFANTIL (Menores de 12 años)



ENTRANTE

Surtido de entremeses fríos y calientes

PRINCIPAL

Escalope de ternera a la parrilla con patatas fritas

POSTRE

Mousse de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral Fuensanta 1846

Refrescos y zumos

Precio por persona
IVA incluido

45 EUR

ALMUERZO DE NAVIDAD 2023

Menú adulto

APERITIVO

Bombón de foie gras con reducción de vino de Cangas

Mini Blinis de patata, cremoso de Vidiago y anchoa con mermelada de pimientos

Langostino crujiente con alioli de maracuyá

Croquetas caseras de jamón ibérico

MENÚ

Lomo de lubina, tallarines vegetales y vinagreta de tomates

Solomillo de ternera asturiana, guiso de castañas y cremoso de manzana

Capricho de dos chocolates con helado de frutos rojos

BODEGA

Agua mineral Fuensanta 1846
Blanco Etcétera DO Rueda
Tinto Monólogo DOC Crianza
Café y selección de infusiones

112 EUR

Precio por persona
IVA incluido

Menú infantil (menores de 12 años)

MENÚ

Surtido de entremeses fríos y calientes

Mini cachopín y patatas gajo

Volcán de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral Fuensanta 1846
Refrescos y zumos

35 EUR

Precio por persona
IVA incluido

CENA DE GALA FIN DE AÑO 2023

APERITIVO

Mini pan de mantequilla con águila ahumada, cremoso de Vidiago y confitura de tomate

Bombón de foie gras y almendras sobre crema de pera especiada

Royal de oricios con alga en tempura

Croqueta cremosa de centollo

ENTRANTE

Crema de bogavante, su tartar y coral de alga espirulina

PESCADO

Lomo de rape ahumado con verduritas en caldo caramelizado

SORBETE

Mojito, frambuesa liofilizada y flores secas

CARNE

Solomillo de vaca en salsa de Pedro Ximénez, delicia de patata y trigueros

POSTRE

Cremoso de cacao y limón sobre bizcocho de zanahoria y helado de pistacho

Selección de dulces navideños

Uvas de la suerte

Café y selección de infusiones

BODEGA

Agua mineral Fuensanta 1846

Vino blanco Pazo de Señorans D.O. Rías Baixas

Vino tinto Predicador D.O. Ca Rioja

Delamotte Brut AOC Champagne

MENÚ ADULTO

252 EUR

Precio por persona
IVA incluido

CENA DE GALA FIN DE AÑO 2023

MENÚ INFANTIL (Menores de 12 años)

ENTRANTE

Langostino crujiente con alioli de maracuyá

PRIMER PLATO

Buñuelo de bacalao con mahonesa cítrica

SORBETE

Princesa de Asturias

SEGUNDO PLATO

Escalopines de ternera con gratén de patatas

POSTRE

Milhojas de crema y merengue con frutos rojos y helado de vainilla

Selección de dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Agua mineral Fuensanta 1846

Refrescos y zumos

65 EUR

Precio por persona
IVA incluido

HORARIOS

20:30 horas:
Copa de bienvenida y aperitivo

21:00 horas:
Cena de Gala

23:59 horas:
Campanadas, uvas de la suerte y brindis
Gran baile cotillón
Animación musical
Barra libre
Bufet de frutas y dulces

04:00 horas:
Fin de fiesta

PROTOCOLO

Señoras, traje de cóctel
Caballeros, traje oscuro



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

CONTACTO

EUROSTARS HOTEL DE LA RECONQUISTA 5*

Teléfono: 985 241 100

Email: reservas@eurostarshoteldelareconquista.com

Web: www.eurostarshotels.com

Dirección: Calle Gil de Jaz, 16, 33004, Oviedo

www.eurostarshotelcompany.com