



# F & B DOSSIER 2025

# INDICE

01 **MENÚS DE TRABAJO**

02 **DISEÑA TU APERITIVO**

03 **COFFEE BREAK**

04 **MENÚ FINGER BUFFET**

05 **MENÚ BUFFET**

06 **MENÚ COCKTAIL**

07 **SELECCIÓN DE ESTACIONES  
TEMÁTICAS**

07 **VINO ESPAÑOL**

08 **MENÚ DE GALA**

Existe a disposición de nuestros clientes una ficha con cada uno de los posibles alérgenos que contienen los alimentos servidos en nuestro establecimiento . Informe a nuestro personal si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.



VEGANO



MARISCO



LACTOSA



GLUTEN

# MENÚS DE TRABAJO

MÍNIMO DE PAX:12

## MENU 1

### PRIMER PLATO A ELEGIR

Salmorejo de remolacha con dados de queso feta

o

Ensalada de Langostinos, espinacas  
y vinagreta de frutos rojos

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Presa ibérica con habas tiernas y jamón  
y reducción de oloroso

o

Lubina la plancha con verduras de temporada salteadas  
al aceite de tomillo

### POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

### BODEGA INCLUIDA

Agua mineral  
Refrescos

Vino tinto, vino blanco y cerveza  
Café e infusiones

50€ /pax IVA incluido

## MENU 2

### PRIMER PLATO A ELEGIR

Puchero de la abuela

o

Ensalada de pulpo, patatas y cebolleta fresca

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Solomillo de cerdo ibérico con gratén de patatas  
y salsa española al jengibre

o

Corvina a la plancha con verduras tiernas

### POSTRE

Prisma de yogurt con moras

### BODEGA INCLUIDA

Agua mineral  
Refrescos

Vino tinto, vino blanco y cerveza  
Café e infusiones

54€ /pax IVA incluido

## MENU 3

### PRIMER PLATO A ELEGIR

Arroz caldoso de carabineros

o

Gazpachuelo malagueño con tartar de gambas

### SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Rape a la plancha, zanahorias baby  
y majado de patatas al ajo mortero

o

Solomillo de ternera, patatas a la mantequilla  
y salsa de mostaza

### POSTRE

Tentación de pistacho sobre crema inglesa al azahar

### BODEGA INCLUIDA

Agua mineral  
Refrescos

Vino tinto, vino blanco y cerveza  
Café e infusiones

59€ /pax IVA incluido

\* COMPOSICIÓN MÍNIMA: ENTRANTE, PLATO PRINCIPAL Y POSTRE  
\*EL MENÚ DEBE SER COMÚN Y CERRADO PARA TODOS LOS COMENSALES

# COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK 1

Café  
Zumode naranja natural  
Selección de tés e infusiones  
Leche (entera, desnatada y de soja)  
Agua mineral con/sin gas

**Precio por persona: 12€**  
**Coffee break permanente: 15€**

## COFFEE BREAK 2

Café  
Zumode naranja natural  
Selección de tés e infusiones  
Leche (entera, desnatada y de soja)  
Agua mineral con/sin gas  
Surtido de Minibollería

**Precio por persona: 15€**  
**Coffee break permanente: 18€**

## COFFEE BREAK 3

Café  
Zumode naranja natural  
Selección de tés e infusiones  
Leche (entera, desnatada y de soja)  
Agua mineral con/sin gas  
Vasitos de macedonia natural  
Surtido de Minibollería

**Precio por persona: 16,50€**  
**Coffee break permanente: 24,50€**

## COFFEE BREAK 6

Café  
Zumode naranja natural  
Selección de tés e infusiones  
Leche (entera, desnatada y de soja)  
Agua mineral con/sin gas  
Mini brioche relleno  
Mini bizcocho gourmet  
Pastas de té

**Precio por persona: 18€**  
**Coffee break permanente: 24€**

## COFFEE BREAK 7

Café  
Zumode naranja natural  
Selección de tés e infusiones  
Leche (entera, desnatada y de soja)  
Agua mineral con/sin gas  
Vasitos de macedonia natural  
Dados de Tortilla Española  
Selección de Sandwiches  
Montaditos de Ibéricos  
Repostería francesa

**Precio por persona: 22€**  
**Coffee break permanente: 29€**

## SUPLEMENTOS

Refrescos (30 minutos) : 3 €

Mini Sandwiches :  
30 minutos (3 variedades) : 5 €  
Permanente (4hr ) : 10€

Pack bebidas (refrescos, vino,  
cerveza)  
30 minutos : 6 €

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA  
DURACIÓN DEL SERVICIO: 30 MINUTOS - MÍNIMO: 12 COMENSALES  
COFFEE BREAK PERMANENTE: DURACIÓN DE 4 HORAS CON DOS REPOSICIONES

# MENÚ BUFFET

Duración del servicio: 90 minutos    Mínimo: 40 comensales

1

## CREMAS

Gazpacho andaluz con su guarnición de verduras  
Crema de calabaza asada con picatostes

## ENSALADAS Y ALIÑOS

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria,  
remolacha, maíz dulce y aceitunas  
Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

## ENSALADA COMPUESTA

Ensalada de rúcula, tomate cherry y mozzarella  
Ensalada verde con olivas negras y ventresca de atún

## ENTRANTES

Selección de encurtidos en vinagre  
Empanada de atún con pimientos asados  
Tortilla española  
Paella mixta

## PLATOS PRINCIPALES

Dorada al horno con salsa de azafrán  
Suprema de pollo con verduritas asadas  
Carrillera ibérica guisada con patatas

## GUARNICIONES

Arroz basmati  
Verduras salteadas  
Patatas fritas deluxe

## POSTRES

Surtido de postres (2 variedades)  
Macedonia de fruta natural

## BODEGA

Agua mineral, refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

57€ / pax IVA incluido

2

## CREMAS

Sopa de pollo  
Crema de verduras de temporada

## ENSALADAS Y ALIÑOS

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria,  
remolacha, maíz dulce y aceitunas  
Vinagreta, pesto de albahaca, salsa tártara, mayonesa

## ENSALADA COMPUESTA

Ensalada Niçoise  
Ensalada de ahumados

## ENTRANTES

Selección de encurtidos nacionales en vinagre  
Selección de tortillas  
Arroz campero  
Quiche Lorraine

## PLATOS PRINCIPALES

Merluza en salsa verde  
Pollo asado con guarnición de patatas panaderas  
Ragú de cerdo a la antigua

## GUARNICIONES

Salteado de verduras  
Tomates gratinados con hierbas provenzales  
Patatas baby salteadas al ajo y perejil

## POSTRES

Surtido de postres (3 variedades)  
Macedonia de fruta natural

## BODEGA

Agua mineral, refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

60€ / pax IVA incluido

3

## CREMAS

Salmorejo cordobés con jamón y huevo picados  
Crema de calabacín con queso parmesano

## ENSALADAS Y ALIÑOS

Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria,  
remolacha, maíz dulce y aceitunas  
Selección de encurtidos nacionales en vinagre

## ENSALADA COMPUESTA

Ensalada de verduras asadas con bacalao ahumado  
Ensalada de pollo y piña  
Bruschetta de jamón, mozzarella y albahaca

## ENTRANTES

Quiche Lorraine clásica  
Fideuá marinera con choco y langostinos

## PLATOS PRINCIPALES

Lubina a la portuguesa  
Costillar de cerdo asado con miel y mostaza  
Carrillera de ternera con cebollitas glaseadas

## GUARNICIONES

Arroz basmati con hierbas provenzales  
Verduritas salteadas con pimentón de la Vera  
Patatas gajo

## POSTRES

Surtido de postres (4 variedades)  
Macedonia de fruta natural

## BODEGA

Agua mineral, refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza (Bodega  
Valdubón : R. Duero / Rueda  
Café e infusiones

67,50€ / pax IVA incluido

# FINGER BUFFET

## FINGER BUFFET 1

### ENTRANTES FRÍOS

Ensalada verde con olivas negras y ventresca de atún  
Salpicón de pulpo y verduras al aceite de lima  
Brochetas de salmón marinado, queso feta y ciruelas pasas  
Sticks de chorizo y salchichón ibérico  
Bikinis de rúcula , queso crema y cebolla crujiente  
Montaditos de pringá y miel  
Bikini de tomate con nueces, hojas frescas y crema de yogurt griego

### PRINCIPALES

Penne rigatte 3 salsas: cuatro quesos, pesto y bolognesa  
Salteado de pollo y verduras  
Poke de Salmón

### POSTRE

Macedonia de fruta natural  
Surtido de postres (2 variedades)

### BODEGA

Agua mineral  
Refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

---

Precio por persona: 48€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales

## FINGER BUFFET 2

### ENTRANTES FRÍOS

Sándwich de queso crema y tomates secos con orégano  
Ensalada de salmón ahumado, cuscús y naranja glaseada  
Selección de ibéricos de nuestra tierra y surtido de panes  
Brioche de chatka y hojas verdes  
Estación de quesos del país (4 variedades)

### PRINCIPALES

Ragú de cerdo en tomate con patatas dado  
Arroz marinero  
Farfalle Rigatte (3 salsas, mornay , pesto y bolognesa)

### POSTRE

Macedonia de fruta natural  
Surtido de postres (3 variedades)

### BODEGA

Agua mineral  
Refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

---

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales

# FINGER BUFFET

## FINGER BUFFET 3

### ENTRANTES FRÍOS

Selección de chacinas ibéricas y surtido de panes  
Brioche de atún encebollado con salteado de pimientos  
Ensaladilla de gambas al ajillo  
Empanada gallega  
Selección de ahumado en pan rústico

### PRINCIPALES

Wok de ternera y verduras con arroz  
Falso risotto de setas  
Lubina plancha con su guarnición

### POSTRE

Macedonia de fruta natural  
Surtido de postres (3 variedades)

### BODEGA

Agua mineral  
Refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

---

Precio por persona: 55€ (IVA incluido)

Duración del servicio : 60 minutos

Mínimo : 30 comensales

## FINGER BUFFET 4

### ENTRANTES FRÍOS

Sandwiches de salmón ahumado, queso crema y rúcula  
Aliño de pulpo con verduritas y vinagreta de lima  
Ensalada verde con olivas negras y ventresca de atún  
Serranito sevillano en pan gourmet  
Tortilla de patata con cebolla caramelizada  
Selección de Ibéricos en sticks con pan rústico.

### PRINCIPALES

Wok de salmón con verduras y pasta, con soja.  
Carrillada de cerdo guisada a baja temperatura  
Ratatouille

### POSTRE

Macedonia de fruta natural  
Surtido de postres (3 variedades)

### BODEGA

Agua mineral  
Refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

---

Precio por persona: 56,50€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales

## FINGER BUFFET 5

### ENTRANTES FRÍOS

Dados de tortilla de brócoli y patatas  
Hummus de espinacas con grissini  
Mini serranito sevillano en pan gourmet  
Gildas de anchoas  
Ensaladilla de gambas al ajillo  
Ensalada de canónigos, manzana, queso de cabra  
y nueces de macadamia  
Estación de quesos nacionales con confituras y panes rústicos

### PRINCIPALES

Fish & chips  
Tacos de pollo de corral y setas  
Cazuelitas de carrillera de ternera al palo cortado y crema de patata  
Crema de verduras de temporada

### POSTRE

Macedonia de fruta natural  
Surtido de postres (4 variedades)

### BODEGA

Agua mineral, Refrescos  
Vino tinto, blanco y cerveza  
Café e infusiones

---

Precio por persona: 59€ (IVA incluido)

Duración del servicio: 60 minutos

Mínimo: 30 comensales

# MENÚ COCKTAIL

## MENÚ 1

Gazpacho de mango y pepino  
Buffet de quesos artesanos, mermeladas y pan rústico  
Tartar de atún con alga wakame  
Tataki de pez mantequilla y salsa de ají amarillo  
Bombón de foie  
Tacos de langostinos al ajillo y cebolla crujiente  
Focaccia de tomate seco, Rúcula y ricota  
Taco mexicano de cochinita pibil  
Langostinos envueltos en pasta filo  
con salsa agridulce  
Croquetas de cola de toro  
Nuestra versión de la tortilla de patatas  
Risotto de boletus con salsa tartuffata  
Burger con salsa Jack Daniels  
Repostería variada  
Café e infusiones

### Bodega

Bebidas Agua, refrescos, cerveza  
Vino blanco y tinto

**Precio por persona: 57€ IVA incluido**

**Duración: 90 minutos**

**Mínimo: 30 pax**

## MENÚ 2

Gazpacho de cerezas con mozzarella y anchoas  
Tosta de sardina ahumada sobre mermelada de tomate dulce  
Ensaladilla de gambas al ajillo  
Nuestra versión de las papas aliñas con melva  
Crema foie gras y manzana caramelizada  
Brochetas de pollo en adobo andalusí  
Hojaldre de atún  
Preñaditos de pringá de Alcalá  
Friturilla sevillana  
Croquetitas de puchero  
Rissotto con queso y selección de setas  
Langostinos en tempura con mahonesa de lima y pimentón  
Taco de gambon y kimchee  
Pan de pita con cordero al horno y tzatziki  
Taco de bacalao confitado con pisto  
Burger con salsa Jack Daniels  
Repostería variada  
Café e infusiones

### Bodega

Bebidas Agua, refrescos, cerveza vino blanco y tinto

**Precio por persona: 62.50 € IVA incluido**

**Duración : 90 minutos**

**Mínimo : 30 pax**

## MENÚ 3

Salmorejo con perlas de AOVE  
y mojama de atún  
Ensaladilla de gambas al ajillo con gambas cristal fritas  
Carrillada ibérica con espuma de patatas y setas  
Bombón de foie gras  
Brocheta de Pulpo Feira  
Tataki de atún rojo con wakame  
Steak tartar de vaca del Pazo Recimil  
Cazuelita de solomillo al whisky  
Espárragos verdes confitados y fritos en tempura  
con salsa holandesa  
Bacalao en tomate a la sevillana  
Estación de quesos con panes rústicos y confituras  
(cabra, al pimentón, cabra al romero y semi curado Loja))  
Repostería variada  
Café e infusiones

### Bodega:

Bebidas Agua, refrescos, cerveza vino blanco y tinto

**Precio por persona: 69€ IVA incluido**

**Duración : 90 minutos**

**Mínimo: 30 pax**

# SELECCIÓN DE ESTACIONES TEMÁTICAS PARA BUFFET , COCKTAILS Y FINGER BUFFET

Puesto Mexicano (fajitas de pollo y cerdo, nachos, burritos y sincronizadas) 23€

Puesto de freiduría sevillana (adobo, cazón, boquerones, chocos, bacalao) 25,50€

Buffet de quesos (Idiazabal, Azul, Parmesano, Emmental y Pheta) 24€

Puesto de ibéricos (salchichón, chorizo, jamón, caña de lomo) 29,50€

Estación de jamón ibérico (1 jamón cortado vista, unos 30- 35 platos) 675€

Puesto de arroces (paella, caldoso, meloso) 27€

Puesto Delicias de Barbate (atún en todas sus versiones) 58€

Buffet de sushis y makis 49,50€

Buffet de postres (5 variedades) 27€

**Mínimo a contratar: 30 pax**  
**Precios IVA incluido por persona**

# VINO ESPAÑOL (APERITIVO)

## VINO ESPAÑOL 1

Chips de yuca naturales especiados  
Encurtidos sevillanos  
Vino blanco, vino tinto y cerveza  
Refrescos y agua mineral

**17€/ persona (IVA incluido)**

## VINO ESPAÑOL 2

Mini pintxo de queso quark al orégano  
con tomate seco y miel  
Bombón de foie gras y manzana asada al carbón  
Vino blanco, vino tinto y cerveza  
Refrescos y agua mineral

**26€/ persona (IVA incluido)**

## VINO ESPAÑOL 3

Tabla de jamón ibérico de bellota  
Tabla de quesos nacionales con confituras artesanales y panes  
Vino blanco, vino tinto y cerveza  
Refrescos y agua mineral

**31€/ persona (IVA incluido)**

**Duración del servicio: 30 minutos**

**Mínimo: 15 pax**

Aperitivo complementario a menús tipo cóctel, finger , buffer o menú de trabajo.

No disponible como servicio único

# MENÚS DE GALA

## MENÚ 1

### COCKTAIL BIENVENIDA

Gazpacho de mango y pepino

Buffet de quesos artesanos, mermeladas y tostas

Tartar de atún con alga wakame

Tataki de pez mantequilla y salsa de ají amarillo

Bombón de foie gras

Taco de langostinos y salsa americana

Focaccia de tomate seco, Rúcula y ricotta

Taco mexicano de cochinita pibil

Langostinos envueltos en pasta filo con salsa agridulce

Croquetas de puchero sevillano

Nuestra versión de la tortilla de patatas

Risotto de boletus con salsa tartuffata

Burger del Pazo Recimil con salsa Jack Daniels

### PRIMER PLATO

Crema de galeras con tartar de carabineros y perfume de estragón fresco

### PLATO PRINCIPAL \*

Bacalao confitado al aroma de romero, pisto de verduras tiernas y espuma de ajo negro

ó

Carrillera de ternera al oloroso con patatas glaseadas y cebollas

francesas

### POSTRE

Tarta Tatin clásica con helado de vainilla Tahitensis

### BODEGA

Agua mineral y refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

Cava

Precio : 78€ / pax IVA incluido

Duración Cocktail : 30 minutos

Minimo: 30 pax

\* La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales.

# MENÚS DE GALA

## MENÚ 2

### COCKTAIL BIENVENIDA

Gazpacho de cerezas con mozzarella y anchoas

Tosta de sardina ahumada sobre mermelada de tomate dulce

Ensaladilla de gambas al ajillo

Nuestra versión de las papas aliñas con melva

Crema de foie gras y manzana caramelizada

Brochetas de pollo yakitori

Empanada gallega

Totopos de maíz con atún ligeramente picantes

Friturita sevillana

Croquetas de puchero sevillano

Risotto a la Florentina

Langostinos en tempura con mahonesa de lima y pimentón

Taco de gambon y kimchee

Pan de pita con cordero al horno y salsa tzatziki

Taco de bacalao en tomate a la sevillana

Burguer del Pazo recimil con salsa Jack Daniels

### PRIMER PLATO

Ensalada de vieiras y langostinos con brotes tiernos y vinagreta de naranjas sevillanas

### PLATO PRINCIPAL \*

Solomillo de cerdo ibérico a baja temperatura y marcado en brasa, verduras y patatas castellanas.

o

Taco de corvina con cremoso de hinojo y su guarnición

### POSTRE

Terciopelo de chocolate con tierra de pistacho

### BODEGA

Agua mineral y refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

Cava

Precio : 85€ / pax IVA incluido

Duración Cocktail : 30 minutos

Minimo: 30 pax

\* La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales.

# MENÚS DE GALA

## MENÚ 3

### COCKTAIL BIENVENIDA

Salmorejo con queso feta y mojama de atún

Ensaladilla de gambas al ajillo con gambas cristal fritas

Selección de croquetas de nuestro Chef

Bombón de foie gras

Brocheta de Pulpo Feira

Tataki de atún rojo con wakame

Steak tartar de vaca madurada

Cazuelita de solomillo al whisky

Espárragos verdes confitados y fritos en tempura con romesco

Bacalao con tomate a la sevillana

Estación de quesos con panes y confituras

### PRIMER PLATO

Pulpo braseado con puré de boniato, y velo de papada ibérica

### PLATO PRINCIPAL \*

Paletilla de cordero lechal con guiso de setas

Ó

Cola de rape en su zarzuela, mejillones bouchop y langostinos tigre

### POSTRE

Milhoja de chocolate y tierra de naranjas.

### BODEGA

Agua mineral y refrescos

Vino tinto, blanco y cerveza

Café e infusiones

Cava

Precio : 89€ / pax IVA incluido

Duración Cocktail : 30 minutos

Minimo: 30 pax

\* La elección del plato principal debe ser común para todos los comensales.

F&B DOSSIER



## CONTACTO

<b>E-mail</b>	<a href="mailto:sales@eurostarstorresevilla.com">sales@eurostarstorresevilla.com</a>
<b>Website</b>	<a href="http://www.eurostarstorresevilla.com">www.eurostarstorresevilla.com</a>
<b>Teléfono</b>	954466022 (extensión 3)
<b>Dirección</b>	Plaza Alcalde Alfredo Sánchez Monteseirín, 2, Edificio Torre Sevilla 41092 Sevilla