

Celebrando la Navidad

EUROSTARS HOTEL REAL 5* GL

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.

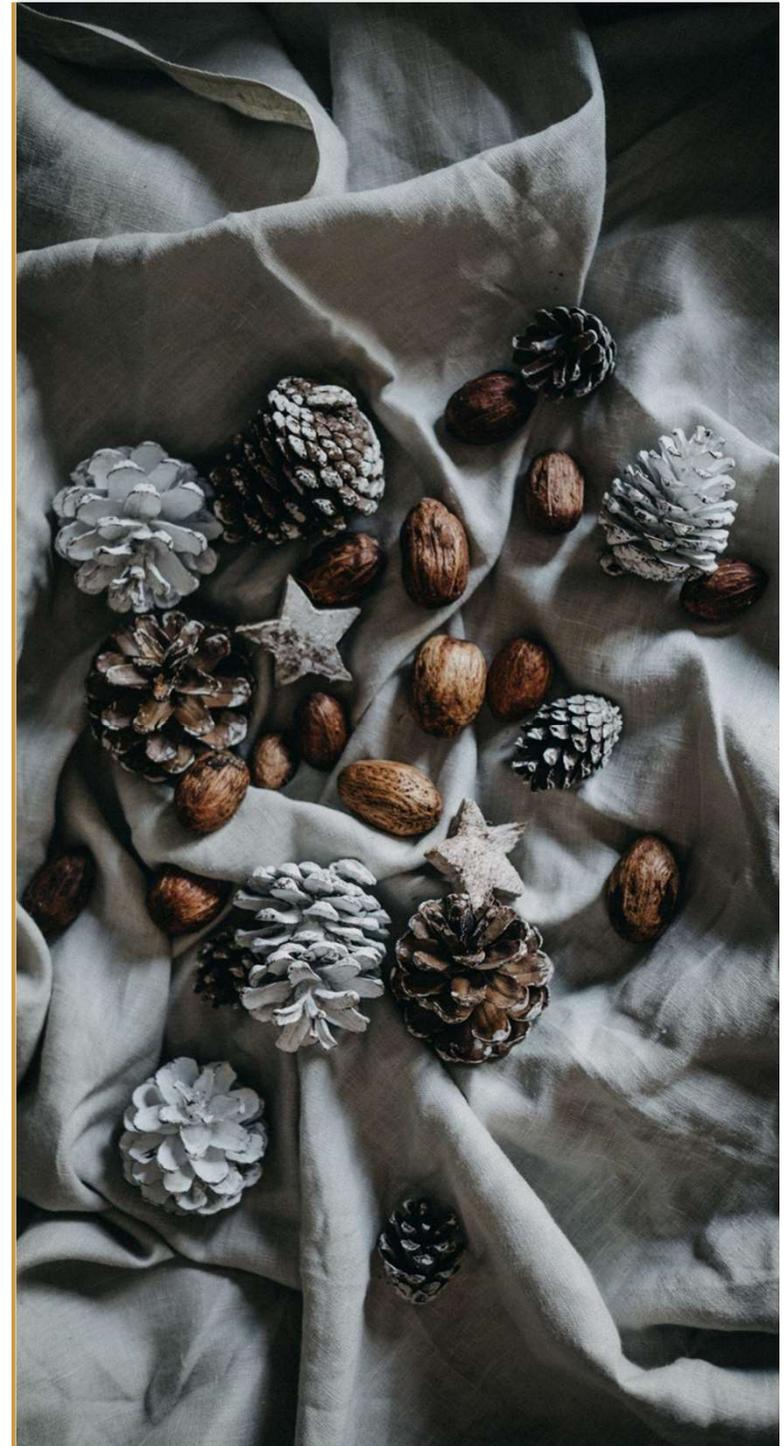
Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Hotel Real 5* GL estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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: Rocio
Departamento Comercial
E-mail: comercial@eurostarshotelreal.com
Teléfono: 942. 27.25.50

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DE NOCHEBUENA

CÓCTEL

Mini cornetos de pastel de cabracho
Vol-au-vent de setas y queso de las Garnillas
Buñueños de bacalao con ali-oli
Tartar de salmón con helado de wasabi

PRIMEROS PLATOS

Consomé de ternera Real con verduritas torneadas
Ensalada de langostinos a la vinagreta de naranja

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de rodaballo braseado al cava sobre guiso de centollo
Terrina de cordero crujiente sobre crema de uvas blancas

POSTRES

Tronco de Navidad de castañas glaseadas
Turrone

BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021
Ramón Bilbao Reserva 2015
Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

140€



COMIDA DE NAVIDAD

APERITIVO EN MESA

Blinis de huevas de mújol y mantequilla de anchoas
Croquetas cremosas de gorgonzola

PRIMEROS PLATOS

Sopa de pescados y mariscos del Cantábrico

SEGUNDOS PLATOS

Merluza el horno sobre cremoso de arroz negro
Lingote de pularda trufada con peras al vino tostadillo

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de mantecado
Turrone

BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021
Ramón Bilbao Reserva 2015
Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

120€



CENA DE FIN DE AÑO

CÓCTEL

Bombón de foie gras y frutos secos sobre compota de manzana
Ceviche de lubina con lima, cilantro y coco
Blini de caviar de Riofrio
Gyozas de pato sobre salsa teriyaki
Brocheta de langostinos
Zamburiña gratinada al cava

PRIMER PLATOS

Ensalada de bogavante con cítricos
y vinagreta de mango y aguacate

SEGUNDOS PLATOS

Rape asado con mini verduritas
Solomillo Wellington con patata gratén y salsa de trufa

POSTRES

Semi frio de avellanas acompañado de chupito frio de chocolate
Turrones

BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021
Ramón Bilbao Reserva 2015
Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

285€

MENÚ AÑO NUEVO

ENTRANTE

Canelón de pollo de corral con salsa de hongos

PESCADO

Timbal de bacalao desalado a la vizcaína con pan frito

CARNE

Solomillo de vaca asado con crujiente de patata demi-glace

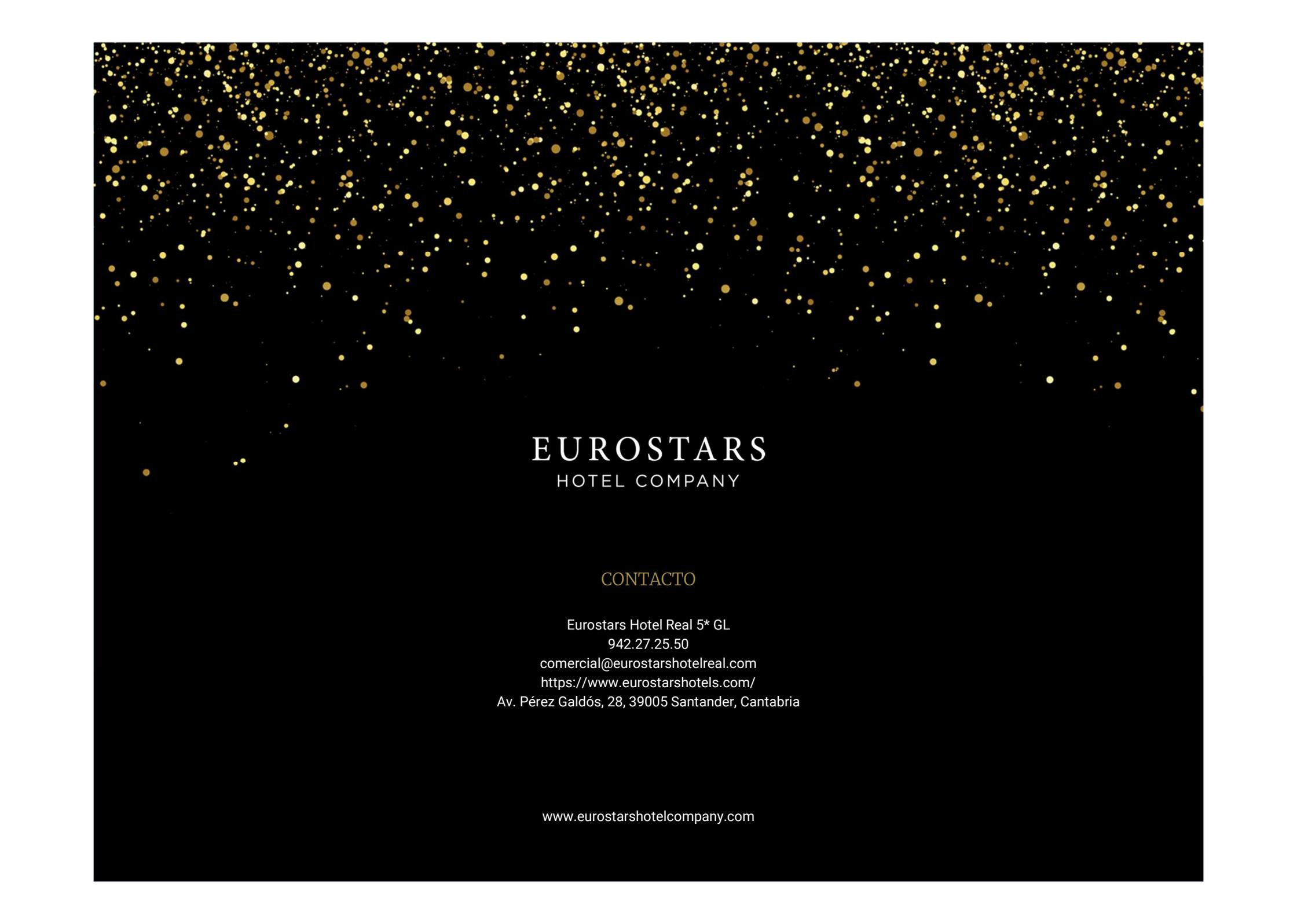
POSTRES

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de vainilla
Turrónes

BODEGA

Terras Gauda Albariño 2021
Ramón Bilbao Reserva 2015
Freixenet Reserva Real
Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

130€



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

CONTACTO

Eurostars Hotel Real 5* GL
942.27.25.50
comercial@eurostarshotelreal.com
<https://www.eurostarshotels.com/>
Av. Pérez Galdós, 28, 39005 Santander, Cantabria

www.eurostarshotelcompany.com