



EUROSTARS
HOTELS

MAKING
Dreams
HAPPEN



EUROSTARS
MADRID TOWER





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 nuestro Chef Gastronómico Pablo García, han creado un menú especial con los mejores productos de nuestra tierra, que deleitará a los paladares más exigentes

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Madrid Tower estaremos encantados de hacer que estas fechas sean algo especial e inolvidable

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

Saludos cordiales,

Persona contacto: Aurelio Restrepo
Responsable Alimentos y Bebidas
E-mail: ayb@eurostarsmadridtower.com
Teléfono: 913 342 750
Móvil: 696 044 930
Fax: 913 342 701

CENA DE NAVIDAD

24 DE DICIEMBRE - 21:00

APERITIVOS

Jamón del Valle de los Pedroches 100% bellota
Tartar de atún rojo con mousse de aguacate
Foie con crema de manzana asada
Croquetas de chipirón con emulsión de lima

MENÚ

Cremoso de patata y trufa con bogavante

Lubina salvaje a la brasa con salsa marinera, almejas y salicornia

Carré de cordero lechal a baja temperatura con ensalada líquida de albahaca, almendra y patatas risoladas

Mousse de yogur y frambuesa, chocolate y helado de fresa

Cafés y dulces navideños

BODEGA

Freixenet Elyssia Rosado Brut, D.O. Cava
Pazo Das Barreiras, D.O. Rías Baixas
Luis Cañas Crianza, D.O. Ca. Rioja
Dulce Corazón, D.O. Manchuela

*Incluye cena, DJ, primera copa y parking

**Menú niños 60€



Elaborado por **Pablo García**

149€

ALMUERZO NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE – 13:30

APERITIVOS

Jamón Ibérico 100% Bellota con pan tumaca
Langostino crujiente con algas
Salmón marinado con salsa de mango

MENÚ

Suquet de pescado de roca con langostinos, vieiras y tallarines de arroz

Mero a la brasa con puré de apionabo, ortiguillas, polvo de aceituna y ají

Cochinillo cuchifrito con crema de castañas al oporto y micro ensalada

Sopa de vainilla, mousse de coco, crujiente de almendra y helado de frambuesa

Cafés y dulces navideños

BODEGA

Pares Balta Brut, D.O. Cava
Mil Ríos, D.O. Valdeorras
Juan Gil “Etiqueta Amarilla”, D.O. Jumilla

*Parking incluido

**Menú niños 50€

85€



Elaborado por **Pablo García**



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Precios por persona. IVA incluido

Se requiere reserva previa. Debe ser realizada 7 días antes de la celebración del evento.

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora de preparar un menú, así como cualquier otra consulta sobre la composición de los mismos.

Consulte nuestra política de cancelación y reservas



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Madrid Tower 5*
Paseo de la Castellana 259B, 28046, Madrid
Teléfono: 913342750
Móvil: 696 044 830
ayb@eurostarsmadridtower.com

www.eurostarshotels.com