



EUROSTARS
HOTELS

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD

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 su equipo, ha 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: 696 044 830



Cena de Nochebuena

24 DE DICIEMBRE - 21:00

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota
Foie Caramelizado con Confitura de Higos Rojos y Pan de Maíz
Croqueta de Centollo
Atún Marinado en Soja, Sésamo y Aguacate

MENÚ

Vieiras a la Parrilla, Espárragos Trigueros, Langostinos, Vinagreta de Mango y Frutos Secos

Merluza Asada, Emulsión de Erizos y Pil Pil de sus Espinas

Solomillo de Buey, Crema de Tubérculos, Gnocchis de Patata y Trufa

Torrija de Brioche con Helado de Leche Fresca y Cacao

Café, Té y Dulces Navideños

BODEGA

Freixenet Elyssia Pinot Noir Rose, D.O. Cava
San Clodio, Godello, D.O, Ribeiro
Camino Romano, D.O Ribera del Duero
Freixenet Elyssia Reserva, D.O. Cava

*Incluye cena, DJ, Primera copa y Parking

**Menú niños 60,00€

*** La cena tendrá lugar en la planta 30 mientras las copas se desarrollarán en Lobby Bar (planta -1)



149,00 €

 EUROSTARS
HOTELS

Elaborado por **Gorka Alonso**

Menú de Navidad

25 DE DICIEMBRE – 13:30

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota
Blini de Salmón Ahumado, Miso Rojo y Jengibre
Croqueta de Boletus y Shitakes con Mahonesa de Soja y Lima

MENÚ

Suquet de Marisco, Merluza, Migas Crujientes y Piñones Tostados
Rodaballo a la Parrilla, Crema Coliflor Ahumada, Panceta y Calabaza
Jarrete de Ternera Deshuesado en su Jugo, Patatas Cremosas y Emulsión de Albahaca
Chocolate, Mango y Turrón
Café, Té y Dulces Navideños

BODEGA

Segura Viudas Vintage Gran Reserva, D.O.Cava
Mil Ríos, D.O. Valdeorras
Juan Gil "Etiqueta Amarilla", D.O. Jumilla
Freixenet Elyssia Reserva, D.O. Cava

*Parking incluido

**Menú niños 49,00€

*** El almuerzo tendrá lugar en la planta 30

85,00€

 **EUROSTARS**
HOTELS

Elaborado por **Gorka Alonso**



Cena Gala Fin de Año 2019

31 DE DICIEMBRE - 21:00

APERITIVOS

Quisquillas en Escabeche Cítrico y Tirabeques
Lingote de Foie, Manzana Estofada y Reducción de Vinagre de Frambuesa
Croqueta de Cordero Lechal y Pesto Rojo
Talo de Costilla Ibérica Glaseada

MENÚ

Canelón de Buey de Mar, Gambas y Salmorejo de Carabineros

Pulpo a la Parrilla, Maíz, Berenjena y Anguila

Lubina Asada con Crema Ahumada de Coliflor y Verduras Tibias Marinadas

Solomillo de Buey con Salsa de Trufa, Puré de Castañas y Buñuelo de Patata y Piquillos

Chocolate Blanco, Yuzu y Galleta

Café, Té y Dulces Navideños y Uvas de la Suerte

BODEGA

Freixenet Pinot Noir Rose, D.O. Cava
Pazo de San Mauro, D.O. Rias Baixas
Luis Cañas Crianza, D.O. Rioja
Freixenet Cuvée DS Gran Reserva, D.O. Cava

*Incluye cena, Parking, Baile, Cotillón y Barra Libre de 0:30hrs a 5:30 de la madrugada a las 3:00 hrs, Buffet de San Silvestre y el Tradicional Chocolate con Churros Gran Cotillón a partir de las 00:30 horas precio p.p. 95,00€ IVA Incluido

**Menú niños 70,00€

*** La cena tendrá lugar en la planta 30 y el cotillón se desarrollará en el salón Barcelona (planta -2)

260,00€

 **EUROSTARS**
HOTELS

Elaborado por **Gorka Alonso**



Almuerzo Año Nuevo

1 DE ENERO - 13.30

APERITIVOS

Ensaladilla de Centollo con Gambas y Trigo Frito
Bombón de Foie, Reducción de Px y Frutos Rojos
Pan Vapor de Carrillera en su Jugo con Mahonesa de Jalapeños
Croqueta de Bacalao y Puerro con Salsa Bizkaina

MENÚ

Ajo Blanco de Piñones con Tartar de Atún Rojo y Verduras Asadas

Cordero Lechal Deshuesado, Palo Cortado, Pesto de Choriceros,
Uvas y Migas Crujientes

Chocolate, Limón, Almendra y Frambuesa

Café, Té y Dulces Navideños

BODEGA

Freixenet Ice, D.O.Cava
Enate Chardonnay 234, D.O. Somontano
Pruno Crianza, D.O. Ribera del Duero
Agustí Torelló Brut, D.O. Cava

*Parking Incluido

**Menú niños 49,00€

***El almuerzo tendrá lugar en la planta 30

90,00€

 EUROSTARS
HOTELS

Elaborado por **Gorka Alonso**



Condiciones de Contratación

Precios por persona IVA incluido.

Se requiere reserva previa. Para la confirmación de la misma, el pago deberá ser realizado 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.

Política de cancelación y reservas:

- En caso de efectuar la cancelación de la reserva con un período superior a 7 días, se reembolsara el 100% del importe de la misma.
- En caso de efectuar la cancelación en un periodo inferior a 7 días, se deberá abonar el importe total de los cubiertos confirmados.





EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Aurelio Restrepo
Responsable de Alimentos y Bebidas
Teléfono: 913342750
Móvil: 696 044 830

ayb@eurostarsmadridtower.com

Eurostars Madrid Tower 5*
Paseo de la Castellana 259B, 28046, Madrid

www.eurostarshotels.com