



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.

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 Madrid Tower** 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.

Persona contacto: Pedro Cañas
Departamento comercial y F&B
E-mail: pedro.canas@eurostarsmadridtower.com
Teléfono: +34 91 334 27 50
Movil: +34 620 53 93 06

CENA DE NAVIDAD

24 diciembre – 21:00 h

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico Guijuelo 100% bellota con pan tumaca
Brandada de bacalao con tartaleta de sepia
Caramelizado de foie, manzana y anguila ahumada
Croqueta de txangurro con emulsión de ajada gallega

ENTRANTE

Espuma de patata y trufa negra, con bogavante

PRINCIPAL

Lubina salvaje a la brasa con salsa marinera, almejas y salicornia
Carré de cordero lechal a baja temperatura, manzana asada, salteado de espinacas y patata baby risolada con aromáticos

POSTRE

Bombón de avellana, maracuyá, polvo de fresa y helado de vainilla
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Cava Freixenet Barroco D.O. Cava (aperitivo)
Vino Blanco Enate Chardonnay D.O. Somontano
Vino Tinto Muga D.O.C. Rioja
Vino la Dulce Quietud D.O. Zamora

Incluye: cena + baile + parking +1ª Copa

*Menú Niños 75€

170€



Pablo García, Chef del Restaurante Gastronómico Volvoretta y su equipo en esta noche Mágica sorprenderán los paladares más exigentes.

ALMUERZO NAVIDAD

25 diciembre – 13:300 h

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico Guijuelo 100% bellota con pan tumaca
Langostino crujiente con wakame
Mini ensalada de atún rojo en escabeche tibio
Milhojas de salmón y queso con aguacate

ENTRANTE

Souquet de pescados de roca, langostinos, vieiras y pasta lágrima

PRINCIPAL

Corvina a la brasa con puré de apio-nabo, pepitoria de pescado, polvo de aceituna y verduras encurtidas
Carrillera de ternera a baja temperatura con patata en texturas

POSTRE

Rocas de chocolate aireado con helado de coco
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Grace Brut D.O. Cueva
Vino Blanco Viontas D.O. Albariño
Vino Tinto Conde de San Cristobal D.O. Ribera del Duero

Parking incluido

*Menú Niños 45€



88€

CENA GALA FIN DE AÑO 2017

31 diciembre- 21:00 h

APERITIVOS EN MESA

Crema fría de almendras tiernas, roast beef de magret de pato y piña con compota de manzana, langostino crujiente especiado con emulsión de lima y croqueta de bacalao a la Bizkaina

ENTRANTES

Sopa bullabesa con majada de perejil y piñones
Ensalada de bogavante sobre verduritas estofadas, hojas de capuchina y vinagreta de yuzu

PRINCIPAL

Rodaballo sobre fondo de galeras, carabineros y patata rota
Solomillo de buey con salsa de hongos y chips de tubérculos

POSTRE

Texturas de chocolate
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Cava Elyssia Pinot Noir D.O. Cava (aperitivo)
Vino Blanco You&Me Bici D.O. Albariño
Vino Tinto Marques de Vargas Rva D.O.C. Rioja
Cava Reserva Real de Freixenet D.O. Cava

Incluye cena, parking, baile, cotillón y barra libre.

A las 3:00h Gran Buffet de San Silvestre con su Tradicional Chocolate con Churros

*Menú Niños 90€

Gran Cotillón a partir de las 00:30h precio 80€ por persona.



Nuestro **Chef Gorka Alonso** y su equipo de cocina serán los encargados de elaborar esta experiencia gastronómica única en el cielo de Madrid en uno de los lugares más emblemáticos de nuestra capital.

280€

MENÚ ESPECIAL

1 enero – 13:30 h

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico con pan de cristal y emulsión de tomate
Tartar de atún marinado en soja y lima
Mini brochetas de presa ibérica y trigueros

PESCADO

Vieiras a la parrilla sobre puntas de trigueros, langostinos y vinagreta de fruta de la pasión

CARNE

Cordero lechal deshuesado y lacado con salsa de miel, micro-ensalada y patatas ratte asadas

POSTRE

Sopa de chocolate blanco y yogur con sorbete de lima y jengibre
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Cueva Carolvs Brut D.O. Cueva (aperitivo)
Vino Blanco Agnus Dei Albariño D.O. Rias Baixas
Vino Calzadilla Allegro Pago Calzadilla
Vino la Dulce Quietud D.O. Zamora

Parking incluido

* Menú Niños 45€



89€

CENA DE REYES

5 enero – 21:00 h

APERITIVOS EN MESA

Cecina de León con tostas con crema de pimientos asados
Mousse de salmón
Croquetas de marisco

ENTRANTE

Hojas verdes, cabezuela semicurado, olivada, crujiente de zanahoria, tomatitos y vinagreta de frambuesa

PRINCIPAL

Merluza, salicornia, crema de berberechos, plancton y espinacas
Carrillera ibérica con cremoso de patata y trufa negra

POSTRES

Roscón de reyes
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Vino Blanco Enate Chardonnay D.O. Somontano
Vino Tinto Orube Crianza D.O.C. Rioja
Vino Dulce Quietud D.O. Zamora

Parking incluido

*Menú niños 45€



78€

ALMUERZO DE REYES

6 enero – 13:30 h

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico Guijuelo 100% bellota con pan tumaca
Salmon marinado con emulsion de mango
Croquetas de boletus

ENTRANTE

Ensalada tibia de pulpo a la brasa, tomatitos, trigueros, boletus
confitados y vinagreta de mango

PRINCIPAL

Salmon confitado y braseado con puré de tubérculos y ajada gallega
Presa ibérica a la brasa con cebolla morada agridulce, patata tomillo y
salsa de manzana con aromáticos

POSTRE

Roscón de reyes
Café, té y surtido de dulces navideños

BODEGA

Cava Parés Balta D.O. Cava (aperitivo)
Vino Blanco Viontas D.O. Albariño
Vino Tinto Camino Romano D.O. Ribera del Duero
Cava Elyssia Rosado (Pinot Noire) D.O. Cava

Parking incluido
*Menú niños 45€



66€



CONDICIONES

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas antes. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.



EUROSTARS
HOTELS

CONTACTO

Eurostars Madrid Tower 5*
Paseo de la Castellana, 259 B, 28046 Madrid
Teléfono 913.342.750
pedro.canas@eurostarsmadridtower.com

www.eurostarsmadridtower.com