

EUROSTARS



MADRID TOWER
HOTEL ★★★★★

— CELEBRANDO —

LA NAVIDAD



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 deleitara a los paladares mas exigentes.

Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Eurostars Madrid Tower estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

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 de Alimentos y Bebidas
E-mail: ayb@eurostarsmadridtower.com
Teléfono: 696044830

Nochebuena 24 Diciembre 2021 -21:00hrs

APERITIVOS

Jamón Ibérico Bellota D.O Pedroches
Cuajada de Foie, Frambuesas y Pan de especias
Salmón marinado en casa, Pera y Piñones
Langostino Crujiente Especiado con algas

PARA EMPEZAR

Ensalada templada de Vieras, Pesto de tomates secos,
Boletus Escabechados y Brotes frescos

PRIMER PLATO

Lubina, Salicornia, Crema de Moluscos, Plancton y Espinacas

SEGUNDO PLATO

Cordero Lechal deshuesado en su jugo, Puré de Castañas y
Emulsión de Albahaca

POSTRE

Crema de Vainilla, Torrija Caramelizada y Helado de Mango

BODEGA

O Luar do Sil Godello 2020 D.O Valdeorras
Finca Villacreces Pruno 2019 D.O Rivera del Duero
Freixenet Elyssia Gran Cuvée, Cava
Aguas Minerales
Café y Turrones

*incluye Cena, Dj, Primera copa y parking

**Menú de niños 60,00€ **cena planta 30, las copas se desarrollaran en el lobby bar (planta -1)

150 €



Menú de Navidad 25 Diciembre 13:30hrs

APERITIVOS

Ensaladilla de Centollo, Gamba, Camarones y Trigo frito
Lingote de Foie con Higos estofados y Reducción de Pedro Ximénez
Croqueta de Jamón Ibérico y Queso Arzúa Ulloa

PARA EMPEZAR

Crema ligera de Mariscos y Pescados de Roca, Rape, Migas crujientes y Piñones

PRIMER PLATO

Merluza Asada en Salsa verde con Almejas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Vaca a la parrilla, Reducción de Oporto,
Polenta y Tirabeques

POSTRE

Tarta de Queso fresco e Idiazábal, Sorbete de Cerezas Griottes y Crujiente de Semillas

BODEGA

El Perro Verde 2020 D.O Rueda
Ramón Bilbao Crianza D.O Rioja
Freixenet Brut Barroco, Cava
Aguas Minerales
Café y Turrones

*Parking incluido

**Menú de niños 49,00€

***El Almuerzo tendrá lugar en la planta 30

85 €



Cena Fin de Año – 21:00hrs

APERITIVOS

Vieira marinada, Coco y Curry verde
Manzana-Gin-Lima

Croqueta de Bacalao, Puerro y Salsa Bizkaina

Tako de ternera guisada y glaseada con barbacoa vegetal, Chirivía y Maíz

ENTRANTE

Crema fría de almendras tiernas y jamón, Gamba blanca, Espinacas y Mini hortalizas

PRIMER PLATO

Bogavante Asado, Muselina de Erizos y Tubérculos

SEGUNDOS PLATO

Rodaballo a la parrilla, Crema de Raíz de Apio, Calabaza especiada y Panceta Ahumada

Solomillo de Vaca a la Parrilla con Salsa Vino Tinto, Parmentier de Trufa y Buñuelo de Setas

POSTRES

Chocolate - Gianduja – Turrón – Fruta de la Pasión

BODEGA

Terras Gauda Albariño 2020 D.O Rias Baixas

Ramon Bilbao Reserva 2015 D.O Rioja

Freixenet Reserva Real, Cava

*incluye cena, parking, cotillón y barra libre de 00:30 a 05:30, a las 3:00hrs buffet de San Silvestre, menú de niños 70€, la cena planta 30, cotillón sala Barcelona planta -2,

265 €





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 elaborar su menú.

Política de cancelación y reservas:

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

Persona contacto: Aurelio Restrepo

Responsable de Alimentos y Bebidas

Teléfono: 696044830

E-mail: ayb@eurostarsmadridtower.com

EUROSTARS



MADRID TOWER
HOTEL ★★★★★

E-mail:

ayb@eurostarsmadridtower.com

[Teléfono 696044830](tel:696044830)