



EUROSTARS  
HOTELS

EUR@STARS  
— WEDDING —

**Eurostars Madrid Tower 5\***

[pedro.canas@eurostarsmadridtower.com](mailto:pedro.canas@eurostarsmadridtower.com)

Tel: (+34) 91 334 27 50

[www.eurostarsmadridtower.com](http://www.eurostarsmadridtower.com)



# Bienvenidos,

En **Eurostars Madrid Tower 5\***, sabemos que el día de su enlace debe ser inolvidable. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Desde las cocinas de Eurostars Madrid Tower, nuestro equipo de Restauración pone a su disposición una selección de platos elaborados por nuestro chef . Asimismo, el espíritu de nuestro catálogo es abierto e interactivo, por lo que estamos abiertos a sugerencias y peticiones.

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar.

Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado. Disfruten de nuestras diferentes propuestas... nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

Atentamente,

***El equipo de cocinas de Eurostars***

***Eurostars Madrid Tower 5\****



# Descripción general

Bienvenidos al **Eurostars Madrid Tower 5\***, sabemos que este día es tan especial para vosotros, queremos y deseamos que sea un día mágico en vuestras vidas. Por ello, nos complace ofrecerles todos los servicios necesarios para que junto con sus invitados disfruten de una gran celebración.

Disfrute de las espectaculares vistas que se nos brinda, en un ángulo de 360 grados, desde la sierra de Madrid, a la Plaza Mayor. La ciudad de Madrid está a nuestros pies.

La mayoría de espacios del hotel (las habitaciones, el restaurante Volvoreta, el Spa, sus diferentes salas para reuniones, nuestro salón Panorámico ) son un auténtico mirador sobre la ciudad .

Igualmente, ofrecemos servicio de alojamiento a sus invitados y todos los servicios adicionales que puedan necesitar. Esperamos que nuestras sugerencias sean de su agrado, disfruten de nuestras diferentes propuestas y nosotros nos encargaremos de todo lo demás.

# “Deseamos que vuestra ilusión perdure toda la vida”

Queremos compartir con vosotros momentos mágicos e inolvidables. El equipo de Bodas pone a vuestra disposición las instalaciones y servicios para que podáis diseñar vuestra boda.

Disponemos de salones con capacidad de hasta 500 personas. Todos ellos con luz natural y completamente adaptables a vuestros gustos. Además, nuestra oferta gastronómica y de la mano de nuestro gran equipo de cocina no pasará desapercibida entre vuestros invitados. Todo ello acompañado por el elegante y exquisito ambiente que proporciona el entorno del Eurostars Madrid Tower.

Los arreglos florales en combinación con la mantelería, se confeccionan de manera personalizada. Nuestro equipo de floristas os asesorará y os presentará propuestas. Queremos que todos los detalles de vuestro enlace sean únicos.

***Disfrutad de nuestro catálogo y soñad con vuestra boda perfecta, nosotros nos encargamos de hacerla realidad.***

## Cocktail nº 1

- Chupito de Boletus y Shitake Baby
- Tosta de Orégano con Brandada de Bacalao
- Chupa-Chups de Queso de Cabra con Frambuesa
- Ensaladilla Rusa con Huevas de Pez Volador
- Mini Croquetas de Jamón Ibérico
- Verduras en Tempura con Salsa Teriyaki
- Langostino Frito con Albahaca
- Hojaldre de Pollo al Curry

**Incluido en todos los menús y paquetes**

## Cocktail nº 2

- Chips de Yuca con Sal de Pimentón de la Vera
- Chupito de Gazpacho de Lichies
- Lomo Ibérico con Pan Tumaca
- Bombón de Foie, Pistacho y Sal Maldom
- Milhojas de Salmón con Queso Crema
- Tosta de Sardinas y Verduritas.
- Mini Croquetas de Dátiles y Queso Majorero
- Huevo Roto de Codorniz con Polvo de Jamón
- Langostino "Frito" en Fideo Chino
- Verduras en Tempura
- Cigarritos de Ave de Corral Especiados

Suplemento de **8€** por persona (IVA no incluido)

A long, dark-colored tray is filled with numerous small appetizers. The tray is lined with two rows of small, round, terracotta-colored bowls, each containing a different dish. Interspersed among these are several small, round metal bowls, also containing various appetizers. The dishes appear to be a mix of meats, vegetables, and seafood, garnished with fresh herbs and oils. The background is slightly blurred, focusing attention on the tray of food.

## Cocktail n°3

- Chupito de Melón y Jengibre con Cecina
- Profiteroles Rellenos de Foie y Piñones
- Tartar de Aguacate con Dips
- Tataki de Atún Rojo Marinado
- Tostas de Orégano con Brandada de Bacalao
- Cucharita de Boquerón Marinado Relleno de Ciboulet
- Mini Croquetas de Berenjena y Parmesano
- Briouats de Pollo con Azafrán
- Espárragos en Tempura con Salsa Teriyaki
- Langostino Rebozado de Coco
- Piruletas de Ciervo con Chutney de Manzana
- Chupa Chups de Codorniz con Reducción de Soja

Suplemento de **10€** por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº1

- Salmorejo con Lascas de Bacalao y Gajos de Naranja.
- Corvina Real con Guisantes y Brotes Tiernos
- Sorbete de Naranja Sanguina
- Solomillo de Res con Cebolla Caramelizada y Patata Ratte al Tomillo
- Torrija Caramelizada con Helado de Vainilla
- Café, Infusiones y Petit Fours

115€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 2

- Taco de Pulpo Sobre Tartar de Aguacate Semi-picante
- Salmón Ahumado Caliente, Abanico de Verduras y Ali-oli de Yuzu
- Sorbete de Frambuesa
- Lomo de Cordero con Migas y Uvas
- Carpaccio de Piña con Helado de Maracuyá
- Café, Infusiones y Petit Fours

125€ por persona (IVA no incluido)



## MENÚ nº 3

- Cigalitas con Manitas de Cerdo
- Rodaballo con Puré de Ajo Asado y Mantequilla de Tomillo
- Sorbete de Mojito
- Rabo de Toro Desmigado con Boletus y Coulis de Cebolla con Olivada Negra
- Secreto de Limón con Helado de Naranja Sanguina
- Café, Infusiones y Petit Fours

115€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 4

- Bogavante con Pinceladas del Mar
- Bacalao al Pil-pil con Verduras a la Brasa
- Sorbete de Frambuesa
- Solomillo de Buey con Hojaldre, Salsa de Oporto y Terrina de Patata
- Cúpula de Chocolate con Helado de Avellana
- Café, Infusiones y Petit Fours

127€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 5

- Ajo Blanco con Tartar de Mango y Ahumados
- Lubina con Falso Risotto de Txipirones y Ali-oli de Ajo Negro
- Sorbete de Hierbabuena
- Tournedó de Ternera con Charlotas Glaseadas y Parmentier de Maíz
- Tarta Fina de Manzana con Helado de Chocolate Blanco
- Café, Infusiones y Petit Fours

130€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 6

- Panna Cotta de Foie, Crema Balsámica y Geleé de Pedro Ximénez
- Salmón Ahumado Caliente, Abanico de Verduras y Salsa Bearnesa de Alcaparras
- Sorbete de Limón Verde
- Costrón de Cochinillo con Tomate Cassé y Cebollino
- Coulant de Chocolate con Helado de Wasabi
- Café, Infusiones y Petit Fours

140€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 7

- Crema de Boletus con Fricasé de Setas
- Popietas de Lenguado Rellena de Trigueros y Salsa de Berberechos
- Sorbete de Hierbabuena
- Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Rabo Daikon y Salsa de Canela y Clavo
- Tarta Fina de Manzana con Helado de Chocolate Blanco
- Café, Infusiones y Petit Fours

130€ por persona (IVA no incluido)

## MENÚ nº 8

- Crema de Bogavante con su Ravioli
- Rape con Tallarines de Sepia y Salsa de Tinta
- Sorbete de Mojito
- Solomillo de Buey con Gratén de Queso Majorero y Reducción de Vino
- Milhojas de Crema y Nata con Helado de Trufa
- Café, Infusiones y Petit Fours

140€ por persona (IVA no incluido)

***Todos nuestros menús llevan una hora de barra libre incluida.***

## Paquete Romántico

- Salmorejo con Helado de Aceite de Oliva y Virutas de Ibérico
- Merluza del Cantábrico con Escama de Pulpo y Ajada
- Solomillo de la Sierra de Guadarrama con Verduritas al Wok
- Tarta Fina de Manzana con Sorberte de Pera
- Café, Infusiones y Petit Fours
- Barra libre 2 horas + Dj + Decoración Floral + 3 plazas parking + Prueba menú (mínimo 80 invitados)

**134€ por persona (IVA no incluido)**

## Paquete Alturas

- Ensalada de Ahumados , Mahonesa de Soja y Wasabi con Brotes Tiernos
- Lomo de Dorada , Tallarines de Espárragos y Salsa de Puerro
- Pluma Ibérica con Chutney de Manzana y Piña con Salsa de Oporto
- Milhojas de Mascarpone y Frambuesas con Helado de Limón Verde
- Café, Infusiones y Petit Fours
- Barra libre 3 horas + Dj + Decoración Floral + 5 Plazas Parking + Habitación con Desayuno + Spa + Prueba menú (mínimo 80 invitados)

**144€ por persona (IVA no incluido)**



## Paquete The 4 Towers

- Ensalada de Quesos de Madrid con Mermelada de Madroño
- Dorada a la Bilbaína con Patata Panadera y Cebolla Confitada
- Solomillo de Ternera con Topinambur
- Infusión de Frutos Rojos con Helado de Chocolate Blanco
- Café, Infusiones y Petit Fours
- Barra libre 3 horas + Dj + Decoración Floral + 6 plazas parking + Precio Especial en Habitación + Spa + Masaje Prueba menú. (mínimo 80 invitados)

**156€ por persona (IVA no incluido)**

## Paquete Premium

- Crema de Marisco al Armagnac con Salpicón de Bogavante
- Ravioli con Mouse de Milho, Langostinos y Aceite Vainilla
- Solomillo al Idiazábal con Milhojas de Pata y Piquillos
- Sopa de Melocotón con Helado de Naranja Sanguina
- Infusiones y Petit Fours
- Barra libre 4 horas + Dj + decoración Floral + 10 Plazas Parking + Suite + Spa + Masaje + Prueba menú

**169€ por persona (IVA no incluido)**

\*\*\*\*\*

Tarta a elegir en todos los paquetes menos en el Romántico San Marcos, Milhojas con Frutos Rojos, Sacher y Selva Negra

# Bodega

## TIERRA

- Vino Blanco: Emina Verdejo D.O Rueda
- Vino Tinto: Camino Romano D.O Ribera del Duero
- Cava: Parés Balta

**Incluido en el precio de todos los menús**

## FUEGO

- Vino Blanco: You & Me Bici Albariño
- Vino Tinto: Conde San Cristóbal D.O Ribera del Duero
- Cava: Parés Balta

**Suplemento de 7€ por persona (IVA no incluido)**

## AGUA

- Vino Blanco: Enate Chardonnay D.O Somontano
- Vino Tinto: Valdubón D.O Ribera del Duero
- Cava: Freixenet Elyssia Rosé Pinot Noir

**Suplemento de 8€ por persona (IVA no incluido)**

## AIRE

- Vino Blanco: Viontas D.O Albariño
- Vino Tinto: Marqués de Vargas D.O.C Rioja
- Cava: Freixenet Elyssia Rosé Pinot Noir

**Suplemento de 10€ por persona (IVA no incluido)**

# Barra libre Standard

## Whisky

J&B, Ballantines, Red Label , Cutty Shark

## Vodka

Absolut, Smirnoff y Stolichnaya

## Ron

Brugal, Havana 7 years, Barceló Añejo, Bacardí 8 years.

## Gin

Beefeater, Bombay, Seagram's, Tanqueray

Licores, Refrescos, Zumos, Cervezas, Jerez y Manzanilla

- Primera hora incluida.
- Segunda hora **16€ por persona** (IVA no incluido)
- Tercera hora y siguientes **13€ por persona** (IVA no incluido)
- Prolongación día del evento 1 hora **21€ por persona** (IVA no incluido)



# Barra libre Premium

## Whisky

Chivas 12 years, Glen Morange 10 years, Jack Daniels  
Glenfiddich 12 years.

## Vodka

Grey Goose, Belvedere, Stolichnaya , Absolut Elyx

## Ron

Brugal Extra Viejo, Havana 7 years, Cacique 500 y  
Matusalen 15 years.

## Gin

Hendricks, Bombay Sapphire, Citadelle y Martin Miller's,

Licores, Refrescos, Zumos, Cervezas, Jerez y Manzanilla

- Primera hora, incluida en los precios del menú
- Segunda hora, **25€ por persona** (IVA no incluido)
- Tercera hora y siguiente, **22€ por persona** (IVA no incluido)
- Prolongación día del evento 1 hora, **30€ por persona** (IVA no incluido)

A close-up, artistic photograph of a violin and its bow, showing the wood grain and the strings. The violin is the central focus, with the bow resting across it. The lighting is warm, highlighting the texture of the wood.

# Amenización Musical

## DISCOTECA

Las tres primeras horas **750€ \***

Cuarta hora **165€ \***

Suplemento Karaoke **225€** (proyector + 2 micros + 1000 canciones)

## LIVE MUSIC (pueden sufrir variaciones)

1 Guitarra española: **225€ \***

2 Guitarras españolas: **400€ \***

Arpa: **300€ \***

1 Violinista: **225€ \***

2 Violinistas: **400€ \***

## PACKS DE BODA (pueden sufrir variaciones)

Salón para ceremonia + sonorización: **800€**

\* Precios sin IVA incluido

# Arreglos Florales

Eurostars Madrid Tower trabaja con los mejores profesionales que facilitan arreglos florales atractivos y armoniosos, conocen los principios de las flores y los diseños más novedosos que encajan con el gusto de los novios.

Influídos por el gusto, los detalles y la arquitectura del hotel consiguen combinar colores, texturas y formas con la decoración interior de los salones, siempre ajustándose a vuestra decisión final.

Mediante un seguimiento personalizado, lograréis el arreglo floral perfecto para vuestra boda.

# Obsequios del Hotel

*para bodas con más de 100 invitados*

- Prueba de menú para seis personas en nuestro Restaurante Volvoretta.
- Minutas.
- Decoración floral.
- 10% del número de invitados en plazas de parking.
- Junior Suite, desayuno en la habitación, cava y fresas con chocolate y salida sin prisas para los novios.
- 10% de descuento sobre la tarifa del día para las habitaciones de los invitados.
- Bono Spa con circuito de agua y masajes para los novios, cualquier día después de su enlace .
- Descuento en Junior Suite en la celebración de vuestro Aniversario.

# Otros Servicios

Disfrute de nuestros servicios exclusivos:

- **The Corner Lobby Bar** hasta las 2 de la madrugada. Deguste los mejores cocteles y combinados en nuestra terraza de verano .
- **Room service.** Una carta pensada para sus gustos.
- **Restaurante Volvoreta.** Descubra nuestro exclusivo restaurante panorámico y deguste la mejor gastronomía en un mar de sensaciones.

*Disfrute de una noche inolvidable en el cielo de Madrid.*

# Nuestro Exclusivo Spa

Ponemos a su disposición el nuestro **Spa**, un auténtico oasis urbano y exclusivo, que destaca por su excelente servicio, sus lujosos ambientes y sus impresionantes vistas de Madrid, dada su privilegiada ubicación en la planta 29.

Es nuestra respuesta urbana al cuidado del cuerpo y, en este sentido, le ayudamos a encontrar su equilibrio a través de la terapia, el masaje y la relajación. Trabajamos para que pueda alcanzar ese instante en el que el tiempo se detiene y la mente se armoniza con el cuerpo. Le brindamos un espacio elevado sobre la ciudad para estar sobre ella y no "en ella".

# Alojamiento

Cada una de las 473 habitaciones del hotel Eurostars Madrid Tower se convierten en un auténtico mirador a la ciudad de Madrid. Entre en su habitación y descubrirá quién es el auténtico protagonista de su estancia: el cielo, el limpio cielo castellano que penetra con su luz y su fuerza por los rincones de la estancia.

El hotel cuenta con 24 Junior Suites (con posibilidad de ser conectadas a una superior), 1 Suite Ejecutiva, 1 Suite Lounge y 1 Suite Presidencial.



EUR<sup>o</sup>STARS  
WEDDING —



**EUROSTARS**  
HOTELS

Gracias

**EUROSTARS MADRID TOWER 5\***  
Paseo de la Castellana, 259 B, 28046 Madrid  
[pedro.canas@eurostarsmadridtower.com](mailto:pedro.canas@eurostarsmadridtower.com)  
Tel: (+34) 91 334 27 50  
[www.eurostarsmadridtower.com](http://www.eurostarsmadridtower.com)

**EUROSTARS**  
— WEDDING —