



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

CELEBRANDO LA NAVIDAD



EUROSTARS

HOTEL COMPANY

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 Torre Sevilla 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 al:

Persona contacto: Inma Liñán

Departamento comercial

E-mail: sales@eurostarstorresevilla.com

Teléfono: T: +34 954 46 60 22 (Eventos. Ext.3)

www.eurostarshotelcompany.com



MENÚ DE NAVIDAD 2023

Menú Navidad Empresa - 1

Condiciones: Mínimo 12 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

APERITIVOS

· Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

· Ensalada de salazones, encurtidos y hojas frescas.
Romesco de piñones.

PRIMER PLATO

· Presa ibérica a la brasa, chips de berenjena, mutabal y miel de caña

POSTRE

· Bomba de frutos rojos, helado de chocolate y de tierra de brownie
· Dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

50€

IVA incluido

Menú Navidad Empresa - 2

Condiciones: Mínimo 12 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

APERITIVOS

· Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

· Canelón de rape y alboronía sevillana, crema fría de carabinero y chips de yuca

PRIMER PLATO

· Solomillo de vaca, gratén de patata y tomate seco con Cítricos

POSTRE

· Lemon pie, tierra de chocolate blanco y helado de vainilla
· Dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

54€

IVA incluido

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Menú Navidad Empresa - 3

Condiciones: Mínimo 12 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

APERITIVOS

· Pequeño bocado individual en mesa a elección de nuestro chef.

ENTRANTE

· Foie de pato marinado al pimentón de la vera, manzanas, hojas y frambuesa

PRIMER PLATO

· Espaldita de chivo lechal asada, rocas de queso montefriño, compota de cebolla roja y jugo del asado.

POSTRE

Torrija de brioche, helado de Bayleis y tierra de galletas.
Dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

60€

IVA incluido

Cóctel Navidad Empresa - 1

Condiciones: Mínimo 25 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

Gazpachuelo de maíz, pipas de calabaza y aoeve.
Bombón de queso de cabra y mazapán con mermelada de tomate.

Remojón granadino con aceite de naranja.
Regañá de alboronia sevillana y melva con brotes tiernos.

Bombón de foie gras con azúcar y canela.
Crema de puerros, patatas y kimchi con parmesano especiado.

Ensalada de cuscús y pera con vinagreta de pomelo rosa.
Croquetas de chipirón con ali oli.

Cazuela de bacalao confitado, crema de espinacas y alga wakame

Brocheta de solomillo ibérico al P.X.
Carrilera ibérica en su jugo con cremoso de boniato.
Dulces navideños.

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

50€

IVA incluido

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Cóctel Navidad Empresa - 2

Condiciones: Mínimo 25 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

Jamón Ibérico de bellota.
Empanadilla Criolla
Salmorejo con Tartar de salmón.
Crema fría de turrón salado.
Ensaladilla de pulpo y galera con aceite de pimentones.
Ensalada de salmón ahumado y hojas tiernas.
Crackers de ahumados y hojas tiernas.
Tartar de atún con rúcula y ajo blanco.
Croquetas de puchero andaluz.
Langostino empanado con romesco.
Airbag de merluza y crema de queso idiazábal.
Mini focaccia de mozzarella
Dulces Navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

IVA incluido

57€

Cóctel Navidad Empresa - 3

Condiciones: Mínimo 25 pax
Barra Libre: 17€ /hora/persona

Jamón Ibérico de bellota.
Estación de quesos nacionales.
Estación de cremas frías y mini ensaladas.
Tostá de lomo de orza, queso cremette y pimentón de la vera.
Foie en regañá con sweet chili.
Tartar de salmón con rúcula y aliño de miel y mostaza.
Anchoa sobre pan de cristal, mermelada de tomate y albahaca.
Ceviche de langostinos "Torre Sevilla".
Salteado de pulpo y bacalao con verduras y ali oli de chipotle.
Fritura sevillana.
Estación de arroces.
Brocheta de presa ibérica asada.
Suquet de mero y chips de plátano macho.
Dulces navideños

BODEGA

Valdubón Verdejo Roble
Orube Crianza
Freixenet Vintage Reserva
Copa de Cava & Café e infusiones
Agua mineral, refrescos cerveza

IVA incluido

63€



EUROSTARS
TORRE SEVILLA

CONTACTO

Inma Liñán

Manager de Grupos & Eventos

Eurostars Torre Sevilla 5*

sales@eurostarstorresevilla.com

T: +34 95 446 6022 (Eventos.Ext.3)

Plaza Alcalde Alfredo Sánchez

Monteseirín 2, Edif. Torre Sevilla, 41092 Sevilla – España

www.eurostarstorresevilla.com