



# Celebra la magia de la Navidad



**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY

## **DOSSIER DE MENÚS DE NAVIDAD PARA EMPRESAS**

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.



# Aperitivo en Terraza Mirador Atalaya Torre Sevilla

## APERITIVO

Crostini de Brie y arándanos

Espuma de foie gras con PX sobre chutney de mango

y caramelizado de frutos secos

Bocaditos de hongos de temporada

## BODEGA

Tinto Altos Ibéricos D.O. Rioja

Blanco Valdubón D.O. Rueda

Copa de Cava & Café e infusiones

Agua mineral, refrescos y cerveza

**Este servicio adicional está sujeto a la contratación de un menú**

**Espacio sujeto a disponibilidad del Hotel (sin exclusividad)**

Mínimo 12 pax

Duración 30 minutos

18€

# Menú de Navidad

## MENÚ 1

### PRIMER PLATO

Pastel de cabracho y gambas  
con cherries confitados y lechuga de mar

### SEGUNDO PLATO

Lomos de lubina con falso pilpil y tagliatelle neri  
ó  
Suprema de pularda con salteado de verduritas y salsa  
de naranja y jengibre

### POSTRE

Coulant de turrón sobre crema inglesa  
Dulces navideños

### BODEGA

Tinto Altos Ibéricos D.O. Rioja  
Blanco Valdubón D.O. Rueda  
Freixenet Blanc de blancs  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Mínimo 12 pax

Plato principal a elegir  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los  
comensales)

49€ IVA INC

## MENÚ 2

### PRIMER PLATO

Ensalada de brotes con Camembert templado,  
salsa caramelizada de frutos secos y reducción de PX

### SEGUNDO PLATO

Canelón de cola de toro con gratén de holandesa  
y perfume de tomillo limón  
ó  
Lomos de dorada a la brasa sobre lecho de boniato  
y limas, con verduras tiernas

### POSTRE

Soufflé de Grand Manier  
y reducción de naranjas sevillanas  
Dulces navideños

### BODEGA

Tinto Altos Ibéricos D.O. Rioja  
Blanco Valdubón D.O. Rueda  
Freixenet Blanc de blancs  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Mínimo 12 pax

Plato principal a elegir  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los  
comensales)

54€ IVA INC

# Menú de Navidad

## MENÚ 3

### PRIMER PLATO

Crema Royal de alcahuciles con tartar de langosta  
y aceite de su coral

### SEGUNDO PLATO

Rodaballo asado al carbón sobre crema de ajo negro  
y confitado de tomates ecológicos

ó

Confit de pato con salsa de limas y jengibre  
y patatas parisinas

### POSTRE

Lingote de chocolate blanco y cítricos  
Dulces navideños

### BODEGA

Tinto Altos Ibéricos D.O. Rioja  
Blanco Valdubón D.O. Rueda  
Freixenet Blanc de blancs  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Mínimo 12 pax

Plato principal a elegir  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los  
comensales)

59€ IVA INC

## MENÚ 4

### PRIMER PLATO

Carabinero en tempura sobre crema de calabaza  
especiada y crujiente de naranjas

### SEGUNDO PLATO

Bacalao confitado a la vainilla sobre hummus  
y alcachofas asadas

ó

Secreto ibérico a la brasa sobre lecho de patatas  
castellanas al ajo mortero

### POSTRE

Terciopelo de chocolate con tierra de speculoos  
y salsa inglesa  
Dulces navideños

### BODEGA

Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero  
Blanco Fenomenal D.O. Rueda  
Freixenet Vintage Brut  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Mínimo 12 pax

Plato principal a elegir  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los  
comensales)

64€ IVA INC

## MENÚ 5

### PRIMER PLATO

Crema de nécoras con su tartar y nube de chantilly de limas

### SEGUNDO PLATO

Merluza de anzuelo sobre velouté de alcachofa y cebolletas frescas al aroma de trufas y puerro frito

ó

Solomillo de vaca madurada con puré de castañas y zanahorias

### POSTRE

Suspiro de chocolate y merengue suizo  
Dulces navideños

### BODEGA

Tinto Emilio Moro Finca Resalso D.O. Ribera del Duero  
Blanco Fenomenal D.O. Rueda  
Freixenet Vintage Brut  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Mínimo 12 pax

Plato principal a elegir  
(El menú debe ser común y cerrado para todos los comensales)

70€ IVA INC

# Menú de Navidad

# Cocktail de Navidad

## COCKTAIL 1

Crema de puerros con perfume de naranjas  
Buffet de quesos artesanos, mermeladas y pan rústico  
Tartar de atún sobre pan de tomate especiado  
Tataki de pez mantequilla y salsa de ají amarillo  
Bombón de foie gras con confitura de piña asada  
Tacos de langostinos al ajillo y cebolla crujiente  
Focaccia de tomate seco, Rúcula y ricota  
Nuestra versión de la "pringá" sevillana  
Langostinos envueltos en pasta filo con mayonesa  
de kimchee  
Croquetas de cola de toro  
Nuestra versión de la tortilla de patatas  
Risotto de boletus con trufa y parmigiano reggiano  
Burger del Pazo Recimil con salsa BBQ al bourbon  
Nuestra repostería variada  
Mignardises navideñas

### BODEGA

Vino blanco y vino tinto  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Duración: 90 minutos  
Mínimo: 30 pax

58€ IVA INC

## COCKTAIL 2

Gazpacho de tomates asados de Los Palacios  
Tostada de sardina ahumada sobre guacamole y alga wakame  
con huevas de salmón  
Ensaladilla de gambas al ajillo  
Nuestra versión de las "papas aliñas" con melva  
Mil hojas de foie gras y manzana caramelizada  
Taco de presa a baja temperatura al oloroso  
Empanada hojaldrada de mariscos  
Totopos de maíz con atún ligeramente picante  
Fritura sevillana  
Croquetas de puchero sevillano  
Risotto de carabineros y cebollino  
Gambón de Sanlúcar en tempura con mahonesa  
de lima y pimentón  
Nuestra versión del "mantecaíto" al whisky  
Pan de pita con cordero al horno y salsa tzatziki  
Taco de bacalao confitado con pisto  
Burger de la Finca Recimil con salsa BBQ al bourbon  
Nuestro surtido de chocolates en diferentes texturas  
Nuestra repostería variada  
Mignardises navideñas

### BODEGA

Vino blanco y vino tinto  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Duración: 90 minutos  
Mínimo: 30 pax

62€ IVA INC

# Cocktail de Navidad

## COCKTAIL 3

Jamón ibérico de bellota con panecillos de aceitunas  
Estación de quesos con panes rústicos y confituras  
Ensaladilla de manzana verde, salmón ahumado  
y mayonesa de hierbabuena  
Bombón de foie gras con confitura de piña asada  
Pintxo Gilda con piparra vasca  
Tataki de atún rojo sobre alga nori  
Steak tartar de vaca del Pazo Recimil  
Crema de txangurro con su tartar  
Brocheta de pulpo "afeira"  
Croquetas de boletus de nuestro Chef  
Carrillada ibérica con espuma de patatas y setas  
Cazuela de solomillo al whisky  
Judías verdes en tempura con salsa holandesa  
Bacalao en tomate a la sevillana  
Nuestra repostería selecta  
Surtido de chocolates en diferentes texturas  
Mignardises navideñas

### BODEGA

Vino blanco y vino tinto  
Copa de Cava & Café e infusiones  
Agua mineral, refrescos y cerveza

Duración: 90 minutos  
Mínimo: 30 pax

73€ IVA INC

## Y para terminar...

-Barra libre 1 hora : 17 €  
-Barra libre 2 horas : 29 €  
-Hora adicional a partir de la 3ª hora: 10 €  
-Barra libre por copas o combinados : 10 € por copa  
IVA incluido

DJ 2 horas:  
PVP 280€- IVA incluido

### Te obsequiamos con :

-1 Circuito de Spa de 50 minutos para 2 pax  
por cada 25 comensales confirmados.  
-Máximo 30 plazas de parking.  
(sujeto a disponibilidad del Hotel)



## CONTACTO

Teléfono: 954 46 60 22 (ext.3 EVENTOS)

Email: [sales@eurostarstorresevilla.com](mailto:sales@eurostarstorresevilla.com)

Dirección: Plaza Alcalde Alfredo  
Sánchez Monteseirin 2, edif Torre  
Sevilla, 41092, Sevilla

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