

Celebrando la Navidad

HOTEL EXE LAS ADELAS ****

EUROSTARS
HOTEL COMPANY


EUROSTARS
HOTELS


AUREA
HOTELS


IKONIK
HOTELS

 *exe*
HOTELS

CRISOL
HOTELS


Tandem
SUITES

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 Exe Las Adelfas**** 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:

Patricia Arévalo
Departamento comercial
E-mail: comercial@exelasadelfas.com
Teléfono: 957277420

www.eurostarshotelcompany.com



CENA DE NOCHEBUENA

A decorative background featuring warm, glowing lights and several pinecones of various sizes and colors (white, brown, and dark brown) scattered on a light-colored surface.

APERITIVOS INDIVIDUALES

- Jamón ibérico sobre pan artesano con tomate
 - Queso curado de oveja
- Bombón de foie gras con caramelo de Oporto
- Pulpo con cremoso de patata y pimentón
 - Dado de pavo macerado con curry

PRIMER PLATO

Bacalao confitado, su pilpil, escalibada de pimientos y azafrán

SEGUNDOS PLATOS

Carrilleras de cerdo al Oporto y puré de boniato

POSTRES

Esfera de tres chocolates sobre pasta sablée y salsa inglesa
Turrónes

BODEGA

Vino blanco Vionta Albariño, Vino tinto Orube Crianza,
Freixenet Brut Natura, Agua, refrescos, cerveza,
Café.

65€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Almuerzo 1

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Solomillo de cerdo asado, patatas panaderas y salsa de pimienta
Brownie templado, helado de vainilla y salsa de chocolate

BODEGA

Monólogo Verdejo MIA, Monólogo Vendimia DO RIOJA, Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature, Agua, Cerveza, Refrescos, Café.

35€

Almuerzo 2

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Caldo de ave y jamón con su picada
Corvina de Motril, puré de coliflor, vinagreta de ajos y tomate seco
Mousse suave de queso mascarpone y oreo

BODEGA

Monólogo Verdejo MIA, Monólogo Vendimia DO RIOJA, Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature, Agua, Cerveza, Refrescos, Café

40€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Almuerzo 3

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Entrecôte de vaca a la parrilla, patatas parisina y salsa romesco
Panacotta de té verde, clementinas y frutos rojos

BODEGA

Monólogo Verdejo MIA, Monólogo Vendimia DO RIOJA, Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature, Agua, Cerveza, Refrescos, Café

42€

Almuerzo 4

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Ensalada de tomate, mozzarella y pesto
Lomo de bacalao, duxelles de setas, salsa de azafrán y aceite de perejil
Burbuja de turrón de Jijona, núcleo de crema y pasta sablée

BODEGA

Monólogo Verdejo MIA, Monólogo Vendimia DO RIOJA, Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature, Agua, Cerveza, Refrescos, Café

43€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Almuerzo 5

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Crema de marisco con aromas cítricos y gambas salteadas con lima
Carrilleras de cerdo al amontillado y puré de boniato.
Coulant de chocolate y salsa de fresas

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo Roble, Vino Tinto Orube Crianza, Freixenet Vintage Reserva ,Agua, Cerveza, Refrescos, Café

46€

Almuerzo 6

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

En salada de queso de cabra gratinado, cebolla crujiente y vinagreta de frutos secos
Suprema de salmón al horno con salsa holandesa y patatas a lo pobre
Mousse de chocolate blanco, fruta de la pasión con bizcocho de almendra

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo Roble, Vino Tinto Orube Crianza, Freixenet Vintage Reserva Agua, Cerveza, Refrescos, Café

51€

Almuerzo 7

APERITIVOS AL CENTRO

- Chips de yuca
- Paletilla ibérica, pan artesano y AOVE de Baena
- Queso curado de oveja
- Ovillo de langostino y patata
- Croquetas caseras del puchero

Lubina a la espalda, sofrito andaluz y puerros asados

Mignonettes de solomillo de cerdo en salsa de almendras y gratén de patata

Cremoso de queso, jalea de frutos rojos y bizcocho

Red Velvet

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo Roble,
Vino Tinto Orube Crianza, Freixenet Vintage
Reserva , Agua, Cerveza, Refrescos, Café

55€

MENÚ DE NAVIDAD 2023

Cóctel 1

APERITIVOS FRÍOS:

- Chips de yuca
- Salmorejo con jamón ibérico
- Mazamorra de almendras, membrillo y polvo de aceituna negra
- Mini ensalada Capresse
- Brocheta de pavo, salsa griega y polvo de cornflakes
- Carpaccio de ternera y mayonesa de pimientos
- Queso de oveja curado con nueces

APERITIVOS CALIENTES:

- Tartaleta de queso crema y chistorra
- Nuestras patatas bravas
- Latitas de brandada de bacalao
- Ovillo de langostino y salsa agripicante
- Croquetas caseras del puchero
- Brocheta de solomillo en salsa verde
- Mini flamenquín con alioli
- Mini hamburguesa de ternera con mostaza y queso cheddar

POSTRE:

- Sorbete de hierbabuena
- Mini brownie de chocolate y nueces
- Pastel cordobés

35€

Cóctel 2

ESTACIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS NACIONALES:

- Jamón ibérico
- Caña de lomo ibérica
- Salchichón y chorizo ibérico
- Queso curado de oveja, queso de cabra al pimentón, queso azul de asturiano, queso Mahón semi, queso tetilla
- Acompañado de pan feo, regañás, pan de pasas, frutos secos y mermeladas

APERITIVOS FRÍOS:

- Chips de yuca
- Salmorejo con jamón ibérico
- Mazamorra de almendras, membrillo y polvo de aceituna negra
- Mini ensalada Caprese
- Brocheta de pavo, salsa griega y polvo de cornflakes
- Carpaccio de ternera y mayonesa de pimientos

APERITIVOS CALIENTES:

- Tartaleta de queso crema y chistorra
- Nuestras patatas bravas
- Latitas de brandada de bacalao
- Ovillo de langostino y salsa agripicante
- Croquetas caseras del puchero
- Brocheta de solomillo en salsa verde
- Mini flamenquín con alioli

POSTRE:

- Sorbete de piña colada y de hierbabuena
- Mini brownie de chocolate y nueces
- Pastel cordobés

45€

CENA DE FIN DE AÑO

APERITIVOS INDIVIDUALES

- Queso de Grazalema, membrillo de Puente Genil y crujiente de queso del Valle de los Pedroches
 - Carpaccio de ternera serrana con rúcula y parmesano
- Ensalada de bacalao, naranja de Palma del Río y aceituna de Baena
 - Anchoa, hummus y canónigo
- Bombón de foie gras, almendra de Montoro y mermelada de higo

Crema de calabaza y coco, tartar de gambas y zócalo de Vermouth

Ensalada de langostinos, aguacate, mango y vinagreta cítrica

Meloso de rabo de toro, puré de patatas, setas y su jugo

Nuestra versión de pastel cordobés, galleta de hojaldre y crema de toffe

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino Blanco Abadía San Campio Albariño, Vino Tinto Vizcarra, Freixenet Reserva Real, Aguas Minerales, Cerveza, Refrescos, Café

125€



EUROSTARS
HOTEL COMPANY

www.eurostarshotels.com