



# Celebra la magia de la Navidad

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY



# 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 Málaga 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:

Persona contacto: Manuela Gómez  
Departamento de F&B  
E-mail: [fb@eurostarsmalaga.com](mailto:fb@eurostarsmalaga.com)  
Teléfono: 951 01 01 50





# Cena de fin de año

MENÚ ADULTO

## MENÚ ADULTO

### APERITIVOS AL CENTRO

Ajo blanco Malagueño con lascas de Bacalao y vinagreta de almendras  
Salmón ahumado con queso crema, manzana ácida y encurtidos  
Crema fría de cebolla asada, queso feta y crujientes de beicon  
Taquito de atún con cebolla macerada en vinagreta de soja  
Bocado de gelatina de pescado y shiitake al estilo japonés

### ENTRANTE

Canelón de marisco con crema de silvestres y verduras de invierno

### PESCADO

Corvina asada, puré de boniato con salsa de lima  
y cebolla morada encurtida

### CARNE

Falso tomahawk de costilla de ternera retinta, puré de apio nabo y  
patatas con glaseado de puerro asado

### POSTRE

Placer dorado de Ferrero Rocher

### BODEGA

Vino blanco Terras Gauda Albariño  
Vino tinto Venta Las Vacas  
Cava Freixenet Reserva Real,  
Aguas minerales, refrescos y cerveza

150€ p.p  
(IVA incluido)

# Cena de fin de año

MENÚ VEGANO

## MENÚ VEGANO

### APERITIVOS AL CENTRO

Paté de pimiento de piquillo sobre “tostá” de centeno  
Cebolla asada con crema agria vegetal y crujiente de garbanzos  
Ensalada de calabacín, naranja y vinagreta de nueces  
Hummus con crudité de zanahoria  
Salmorejo de remolacha y piña

### ENTRANTE

Crema de guisantes con apio, nabo y encurtidos de cebolla roja

### PRINCIPAL

Tofu con puré de boniato y fondo oscuro vegetal

### TERMINE

Heura en salsa de vino tinto con cremoso de patata  
y glaseado de puerro asado

### POSTRE

Crema de almendra y vainilla con frutos rojos

### BODEGA

Vino Blanco Terras Gauda Albariño  
Vino Tinto Venta Las Vacas  
Cava Freixenet Reserva Real  
Aguas minerales, refrescos y cerveza

150€ p.p  
(IVA incluido)

# Cena de fin de año

MENÚ INFANTIL

## MENÚ INFANTIL

### APERITIVOS AL CENTRO

Jamón Ibérico y queso  
Croquetas Eurostars

### PRINCIPAL

Solomillitos con patatas

### POSTRE

Cre moso de natillas con chocolate, chantilly y Kit -Kat

### BEBIDAS

Aguas minerales, refrescos y zumos

50€ p.p  
(IVA incluido)



# Información

## **TODOS LOS MENÚS INCLUYEN**

Uvas de la suerte  
Bolsa de cotillón  
Una copa o licor incluida (no marcas premium)  
Velada amenizada con DJ después de las campanadas  
Parking gratuito bajo disponibilidad

## **ALÉRGENOS Y/O INTOLERENCIAS**

Los platos de este dossier se elaboran en una cocina en la que se trabaja con alérgenos, por lo que los platos pueden contener trazas.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL**

Horario de inicio de la cena: 20:30h  
Horario de inicio de la Barra -Cotillón: 0:00h  
Horario de finalización de la barra: 3:00h

Disponible guardarropa a la llegada de los clientes en la recepción del hotel (sujeto a un cargo adicional)  
Retransmisión en directo de las campanadas  
DJ desde el comienzo de la barra

## **RESERVA**

Para la reservar en firme de los servicios, será necesario efectuar el prepago de los mismos en la confirmación.

A partir del 16/12/2024 cualquier cancelación o modificación se facturara el 100% conforme a la oferta reservada.

**Nombre:** Hotel Eurostars Málaga

**Teléfono:** 951 01 01 50

**Email:** [Fb@eurostarsmalaga.com](mailto:Fb@eurostarsmalaga.com)

**Dirección:** C/Héroe de Sostoa, 17 29002 - Málaga

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



**EUROSTARS**  
MÁLAGA  
★★★★