



EUROSTARS MADRID TOWER

Felices Fiestas • Merry Christmas

EUROSTARS HOTELS



EUROSTARS
HOTELS



EUROSTARS
MADRID TOWER
HOTEL ★★★★★

SHARING
Christmas
WITH YOU





LA NAVIDAD EN EL EUROSTARS MADRID TOWER

Vanguardia y tradición se funden en un equilibrio perfecto. Comience estas fiestas sorprendiendo a su familia con un menú especial de Navidad, venga a disfrutar de una velada inolvidable en Fin de Año o reciba a los Reyes Magos de Oriente con las mejores vistas de Madrid.

Cena Gala 24 de Diciembre

21h

APERITIVO

Jamón Guijuelo bellota con *“pà amb tomàquet”*
Tartar de atún rojo con emulsión de aguacate
Foie con frutos rojos
Croquetitas de txangurro

MENÚ

Crema de patata y trufa negra con bogavante

Rodaballo salvaje a la brasa, canelones de coliflor,
verduritas en escabeche tibio y algas

Cordero lechal de Castilla a baja temperatura, patata risolada,
vinagreta de almendras y pesto de albahaca

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Café, té y dulces navideños

Vino blanco You&me Bici D.O. Albariño

Vino tinto Luis Cañas Crianza 2011 D.O. C. Rioja

Vino dulce Casta Diva D.O. Alicante

Precio por persona 149€ IVA Incluido

(Cena + Baile + Parking + 1ª Copa)

Menú para niños de 3 a 12 años precio 50€ IVA Incluido

Pablo García, Chef gastronómico de nuestro hotel, junto con su equipo, serán los encargados de preparar esta exclusiva degustación, apta para los paladares más exquisitos



Gala Dinner 24th December

21h

APERITIF

Guijuelo Iberian ham with *tomàquet* and bread
Red tuna tartar with avocado emulsion
Foie with berries
Txangurro croquettes

MENU

Creamed potato and black truffle with lobster

Wild flame-grilled turbot, cauliflower cannelloni,
warmed marinated vegetables and seaweed

Slow- cooked castile suckling lamb, Rissole potato,
almond vinaigrette and basil pesto

Fine apple tart with vanilla ice-cream

Coffee, tea and Christmas sweet treats
You&me Bici Albariño White Wine
Red Rioja Luis Cañas Crianza 2011 D.O. C.
Casta Diva Cosecha Miel sweet wine from Alicante

Price per person €149 *VAT included*

(Dinner + Dance + Parking + 1st Drink)

Children's menu from 3 to 12 price €50 *VAT included*

Pablo García, the gastronomic chef of our hotel, along with his team, will be responsible for preparing this exclusive culinary experience, perfect for the most exquisite palate.



Almuerzo 25 de Diciembre

13h

APERITIVO

Jamón Guijuelo 100% bellota & *"pà amb tomàquets"*
Langostino crujiente
Suprema de codorniz escabechada
Salmón marinado con mango

MENÚ

Consomé de ternera, ravioli de rabo de toro,
queso de cabra y pasta lágrima

Merluza de pintxo, salicornia, berberechos
con crema de espinacas y placton

Cochinillo lechal deshuesado y cochifrito,
crema de castañas al oporto y manzana en texturas

Mousse de yogurt, corazón de frambuesa,
chocolate blanco y helado de fresa

Café, té y dulces navideños

Vino blanco Emina Verdejo D. O. Rueda

Vino tinto Orube Crianza (Garnacha, Tempranillo y Graciano) D. O. C Rioja

Precio por persona 85 € IVA Incluido + Parking

Precio niños de 3 a 12 años: 38€ IVA Incluido

Almuerzo preparado por nuestro chef Pablo García y su equipo



Lunch 25th December

13h

APERITIF

Guijuelo 100% Iberian Ham with *tomàquet* and Bread
Crunchy langoustine
Marinated quail supreme
Marinated salmon with mango

MENU

Beef consommé, oxtail ravioli,
goat cheese and teardrop pasta

Line-caught hake, salicornia, cockles
with spinach cream and plankton

Boneless suckling pig and fried suckling pig pieces,
port cream of chestnuts and textured apple

Yogurt mousse, raspberry hearts, white
chocolate and strawberry ice-cream

Coffee, tea and Christmas sweet treats
White Emina Verdejo wine from Rueda
Red Orube Crianza wine (Garnacha, Tempranillo and Graciano) from Rioja

Price per person €85 VAT included + Parking
Children's prices from 3 to 12: 38€ VAT included

Lunch prepared by our chef Pablo Garcia and his team.



Cena Gala de Nochevieja

21h

APERITIVO

Tabulé con uva, dátiles y menta
Queso de La Serena & Gelée de aloe vera
Mini croquetas de faisán y su demi
Bao de rape y salsa ahumada

MENÚ

Crema de nécoras
Canelón tibio de cigala con vinagreta de mostaza y brotes tiernos
Lubina salvaje con colores de verduras
Buey Rossini, patata Ratte confitada y salsa Oporto
Volcán de chocolate con cremoso de mango y helado de maracuyá

Café, té, dulces navideños y uvas de la suerte
Vino blanco Viontas D.O. Albariño
Vino tinto Pruno 2014 D. O. Ribera del Duero
Cava Meritum Gran Reserva D. Cava

A las 0:00 horas, baile, cotillón y barra libre hasta altas horas de la madrugada.

A las 3:00hrs, buffet de San Silvestre y el tradicional chocolate con churros

Precio por persona 265 € IVA Incluido

Precio niños de 3 a 12 años: 70€ IVA Incluido

Gran Cotillón a partir de las 00:30 horas precio p.p. 75€ IVA Incluido

Miguel Ángel Lasheras, chef ejecutivo de nuestro hotel, junto con su equipo, serán los encargados de elaborar esta experiencia gastronómica única sobre el cielo de Madrid, en uno de los lugares más emblemáticos de la capital



New Year's Eve Gala Dinner

21h

APERITIF

Grape tabbouleh, dates and mint
Serena cheese & aloe vera jelly
Mini pheasant croquettes in a demi-graced sauce
Monkfish Bao and smoked sauce

MENU

Crab cream
Warmed scampi cannelloni with mustard vinaigrette and tender sprouts
Wild sea bass with a vegetable rainbow
Rossini ox, crystalized Ratte potatoes and Port sauce
Chocolate volcano with creamed mango and maracuyá ice-cream

Coffee, tea, Christmas sweet treats and lucky grapes
White Viontas Albariño Wine
Red Pruno Wine, 2014 from Ribera del Duero
Meritum Gran Reserva Cava

At 12: 00 a.m. Dancing, New Year's Eve Party and Free Bar until the early hours of the morning. At 3:00 a.m. San Silvestre Buffet and the traditional Chocolate with Churros

Price per person €265 VAT included

Children's price from 3 to 12: €70 VAT included

Great New Year's Party from 12:30am price p.p. €75 VAT included

Miguel Ángel Lasheras, executive chef of our hotel, together with his team, will be responsible for creating this unique gastronomic experience in the skies of Madrid, in one of the most emblematic locations in the capital

Almuerzo del 01 de enero

13h

APERITIVO

Jamón ibérico y emulsión de tomate
Mini croquetas de perdiz con Afuega I Pitu dulce
Migas del pescador

MENÚ

Vieira sobre fondo marino
Carré de cordero, lombarda y manzana con salsa de regaliz
Tartaleta de mascarpone, frambuesas con helado de limón y galleta

Café, té y dulces navideños
Cava Brut Barroco Reserva D.Cava
Vino blanco Agnus Dei Albariño D.O. Rias Baixas
Vino tinto Calzadilla Allegro D. Pago Calzadilla

Precio por persona 85 € IVA Incluido + Parking
Menú niños de 3 a 12 años: 38€ IVA Incluido p.p.

Almuerzo preparado por nuestro Chef Miguel Ángel Lasheras y su equipo



Lunch 01 of January

13h

APERITIF

Iberian ham & tomato emulsion

Mini partridge croquettes with sweet Afuega 'I Pitu (Cow's cheese)

Fisherman's Migas (Bread Crumbs)

MENU

Scallops on a bed of algae

Lamb ribs, purple cabbage and apple with liquorice sauce

Mascarpone tartlet and raspberry with lemon and biscuit ice-cream

Coffee, tea and Christmas sweet treats

Brut Barroco Reserva Cava from Cava

White Agnus Dei Albariño wine from Rias Baixas

Calzadilla Allegro wine from Pago Calzadilla

Price per person €85 VAT included + Parking

Children's Menu from 3 to 12: Per Person €38, VAT included

Lunch prepared by our chef Miguel Ángel Lasheras and his team



Cena Gala de Reyes 05 de enero

21h

APERITIVO

Sushi variado
Gazpacho de cherry amarillo
Mini croquetas de carabinero
Tagliatelles trufados con shitake baby

MENÚ

Ensalada de ventresca de atún marinada en escabeche japonés

Consomé de patata asada y huevo a baja temperatura

Corvina real con crema suave de castaña y calabaza asada

Roscón de reyes

Café, té y dulces navideños

Cava Pares Balta D. Cava

Vino blanco Enate Chardonnay D.O. Somontano

Vino tinto Valdubón Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Elyssia Rosé D. Cava

A las 0:00 horas, Baile, 1ª Copa + Parking

Precio por persona: 95€ IVA incluido

Precios niños de 3 a 12 años: 38€ IVA Incluido

Almuerzo preparado por nuestro chef Miguel Ángel Lasheras y su equipo





The Three Kings Gala Dinner

5th of January

21h

APERITIF

A variety of sushi
Yellow cherry gazpacho
Mini shrimp croquettes
Truffle tagliatelli with baby shitake

MENU

Ventresca tuna in Japanese marinade

Roast potato consommé and egg cooked at low temperature

Royal sea bass with smooth chestnut cream and roast pumpkin

Roscón de Reyes (ring-shaped cake)

Coffee, tea and Christmas sweet treats
Pares Balta Cava from Cava
White Enate Chardonnay wine from Somontano
Red Valdubón Roble wine from Ribera Del Duero
Elyssia Rosé Cava from Cava

At 12:00 am, Dancing, 1st drink+ Parking

Price per person: €95 VAT included

Children's Prices from 3 to 12: €38 VAT included

Lunch prepared by our chef Miguel Ángel Lasheras and his team



*Sharing moments
with you*

EUROSTARS HOTELS

EUROSTARS MADRID TOWER 5*

Paseo de la Castellana 259-B , 28046 Madrid (España)

Tel.: +34 91 334 27 00 Fax: 91 334 27

Persona de contacto: Pedro Cañas – Dpto. Comercial y F&B

Pedro.canas@eurostarsmadridtower.com

