

EUROSTARS  
HOTEL COMPANY

Celebra la magia  
de 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 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:

**Persona contacto: Noelia Navarro**  
**Departamento comercial**  
**E-mail: [comercial@exelasadelfas.com](mailto:comercial@exelasadelfas.com)**  
**Teléfono: 957 27 74 20**

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



# Cena de Nochebuena

## APERITIVOS PARA COMPARTIR

Surtido de chacinas ibéricas  
Queso curado de oveja  
Tartar de salmón con guacamole  
Croquetas de rabo de toro

## PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos sobre brotes verdes, mango,  
aguacate y vinagreta de cítrico

## SEGUNDOS PLATOS

Lingote de cochinillo con patatas confitadas en su jugo

## POSTRE

Semifrío de turrolate de Priego de Córdoba  
con crujiente de avellana  
& turrone

## BODEGA

Blanco Vionta Albariño D.O. Rías Baixas  
Tinto Orube Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Nature Reserva

73€

# Almuerzo de Navidad

## **APERITIVOS PARA COMPARTIR**

Surtido de chacinas ibéricas  
Mini ensalada caprese con salsa al pesto  
Empanadillas de pollo con mayonesa de curry  
Buñuelos de bacalao

## **PRIMER PLATO**

Dorada sobre lecho de espárragos  
con tomates Cherry confitados y salsa de naranja

## **SEGUNDO PLATO**

Solomillo de cerdo del Valle de los Pedroches  
con patatas panaderas y salsa de setas

## **POSTRE**

Cre moso de mango y bizcocho de zanahoria  
& turrone s

## **BODEGA**

Blanco Vionta Albariño D.O. Rías Baixas  
Tinto Orube Crianza D.O. Rioja  
Cava Freixenet Brut Nature Reserva

69€

# Cena de fin de año

## **COCTEL&MUSIC BAR**

Barra de coctelería cavas desde las 17:00

## **APERITIVOS PARA COMPARTIR**

Jamón ibérico con tostadas rústicas, tomate y AOVE

Bombón de foie gras con cebolla caramelizada

Tartar de atún con mango y vinagreta de soja & miel

## **PRIMEROS PLATOS**

Bacalao confitado sobre alboronia

## **SEGUNDOS PLATOS**

Solomillo de vaca madurada sobre cama de boletus  
y salsa a la pimienta

## **POSTRES**

Mousse de pastel cordobés con crema chantilly

## **BODEGA**

Vino Blanco Abadia San Campio Albariño

Vino Tinto Vizcarra

Cava Freixenet Reserva Real

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

118€

# Menú infantil

(HASTA 12 AÑOS)

## APERITIVOS

Surtido de chacinas ibéricas  
Queso curado de oveja  
Croquetas de pollo

## PLATO PRINCIPAL

Mini hamburguesa, cheese fingers  
& patatas Deluxe con salsa barbacoa

## POSTRES

Tarta de chocolate & turrones

## BODEGA

Agua mineral & refrescos

38 €

# Cena de fin de año

COTILLÓN BARRA LIBRE DE  
MARCAS SELECCIONADAS

AMENIZADA CON DJ

RECENA DE CHOCOLATE CON CHURROS

***BARRA LIBRE NIÑO 30€***

48€



## **EXE ADELFA**

(+34) 957 27 74 20

[comercial@exelasadelfas.com](mailto:comercial@exelasadelfas.com)

[reservas@exelasadelfas.com](mailto:reservas@exelasadelfas.com)

Av. Arruzafa sn Córdoba, 14012 España

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

## **EUROSTARS**

HOTEL COMPANY