



EUROSTARS  
HOTELS

MAKING  
*Dreams*  
HAPPEN



EUROSTARS  
GRAND MARINA

\*\*\*\*\*GL



### 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 Grand Marina** 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:

**Departamento comercial**

**E-mail:** [convenciones1@grandmarinahotel.com](mailto:convenciones1@grandmarinahotel.com)

[convenciones2@grandmarinahotel.com](mailto:convenciones2@grandmarinahotel.com)

**Teléfono: (+34) 93 603 90 00**

# CENA DE NAVIDAD

## MENÚ I

---

### ENTRANTES (A ELEGIR 1)

Hojaldre con relleno de ragout de langostino azul con vegetales y setas  
 Ensalada templada de jamón de pato y queso cabra, vinagreta de miel e higos  
 Canelones de pato, crema de queso pecorino y trufa  
 Escudella tradicional

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR 1)

Cordero asado con manzanas, demi infusión de anís estrellado  
 Carn d'olla de l'àvia  
 Lomito de bacalao trufado con guiso de chipirones, cebollitas tiernas  
 Palurda Navideña relleno de setas, castañas chirivía ampurdanesa

### POSTRES (A ELEGIR 1)

Tradicional sacher torte  
 Cúpula de frutos rojos y mascarpone  
 Mousse de chocolate y frambuesas  
 Yogur con frutos rojos  
 Exótico mouse de mango, maracuyá y coco

### BODEGA

Fray German Verdejo D.O Rueda  
 Rn Barbier Cabernet SAauvignon D.O Cataluña  
 Freixenet Excelencia Natura D.O Cava  
 Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza



**49€**



# CENA DE NAVIDAD

## MENÚ II

---

### ENTRANTES FRÍOS

Milhojas de foie y manzana, higos y vinagreta cortada de frambuesas  
 Crema suave de marisco, langostinos confitados en aceite de vainilla con lecho de verduritas  
 Vieiras marinadas sobre causa limeña de patata azafranada, mayo de coliflor preservada  
 Tartar de gamba roja, aceite de aguacate emulsionado y patata

### ENTRANTES CALIENTES

Escudella y Gallets  
 Canelones de pato, crema de queso pecorino y trufa  
 Duo de papada ibérica y pulpo con patata violeta  
 Raviolis de ceps crema de boniato y queso idiazábal  
 Ensalada de tataki de atún marinado con aliño de cítricos y aguacate

### PLATO PRINCIPAL

Carn d'olla de l'àvia  
 Solomillo de ternera con rustico de alcachofa y setas, jugo de ternera  
 Cochinillo crujiente, pastel de sémola con remolacha y escarola  
 Suquet de rape con mariscos de concha

### POSTRE

Ganache de chocolate negro, guanaja, pan y aceite  
 Mousse de chocolate blanco Ivore con vainilla y cremoso de frambuesa.  
 Tiramisu con helado de vainilla  
 Cheesecake con frutos rojos



**59€**

# CÓCTEL NAVIDAD I

## ALMUERZO Y CENA

---

Snacks de verduras crujientes y Guisantes crujientes asiáticos con wasabi

---

### APERITIVOS FRÍOS (A elegir 4)

- Dado de foie mi cuit con mermelada de naranja y pan de carasatu
- Duo de mejillón y almejas, manzana y caviar de arenque
- Salmon marinado, mahonesa de tinta
- Empanada Gallega
- Pan soplao con Jamón Ibérico de bellota
- Chupa-Chups de Queso de Cabra con Frambuesa
- Ensaladilla "Rosa" con caviar de salmón
- Brandada de bacalao con chutney de manzana

### APERITIVOS CALIENTES (A elegir 4)

- Mini pan bao relleno de pato Pekín
- Croquetas de caseras de jamón ibérico
- Mini biquinis calientes de queso Pecorino trufado
- Brocheta de rape con suquet
- Mini hamburguesa de ternera con queso fundido
- Bombetas de morcilla con manzana verde
- Langostino crujiente con Salsa romesco
- Cigarritos de Ave de Corral Especiados
- Corvina con crema de espinacas y queso "Pastor"

### ESTACIONES (A elegir 2)

- Estación de embutidos Ibericos con coca de cristal y tomate
- Estación de quesos catalanes con mermeladas caseras y panes artesanales
- Estación de fideuá: Fideuá de ceps y butifarra o Fideuá marinera
- Estación de Arroz de mar y montaña

### POSTRES (A elegir 2)

- Brochetas de Fruta
- Financiero de pistacho
- Selección de mini tartas
- Mini rocas de chocolate negro-blanco

**58€**

Duración del servicio: 1:30 hora  
Servicio mínimo para 30 personas

Este servicio no sustituye una comida completa. En caso de prolongación o retraso del servicio se facturará un suplemento de 5€ por persona por cada hora adicional

# CÓCTEL NAVIDAD I

## ALMUERZO Y CENA

Snacks de verduras crujientes y Crujiente de plátano macho con Tomate en polvo

### APERITIVOS FRÍOS (A elegir 4)

- Dado de atún rojo marinado con jengibre y soja
- Crujiente de pan de especias con foie mi-cuit y pera en almíbar
- Duo de mejillón y almejas, manzana y caviar de arenque
- Salmon marinado, mahonesa de tinta
- Empanada Gallega
- Pan soplao con Jamón Ibérico de bellota
- Chupa-Chups de Queso de Cabra con Frambuesa
- Ensaladilla "Rosa" con caviar de salmón
- Brandada de bacalao con chutney de manzana

### APERITIVOS CALIENTES (A elegir 4)

- Chupito de crema ligera de patata y pulpo asado
- Croquetas de caseras de jamón ibérico
- Mini biquinis calientes de queso Pecorino trufado
- Brocheta de rape con suquet
- Mini hamburguesa de ternera con queso fundido
- Bombetas de morcilla con manzana verde
- Langostino crujiente con Salsa romesco
- Cigarritos de Ave de Corral Especiados
- Corvina con crema de espinacas y queso "Pastor"

### ESTACIONES (A elegir 2)

- Estación de embutidos Ibéricos y quesos catalanes con mermeladas caseras
- Estación de fideuá: Fideuá de ceps y butifarra o Fideuá marinera
- Estación de arroz mar y montaña
- Estación de capón Navideño con pickles caseros

### POSTRES (A elegir 2)

- Brochetas de Fruta
- Mini polos de sabores
- Financieros de pistachos
- Selección de mini tartas
- Mini rocas de chocolate negro-blanco

### CANDY BAR

**65€**

Duración del servicio: 1:30 hora  
Servicio mínimo para 30 personas

Este servicio no sustituye una comida completa. En caso de prolongación o retraso del servicio se facturará un suplemento de 5€ por persona por cada hora adicional

# BODEGA

---

## CAVA (A ELEGIR 1)

Freixenet Brut Nature Reserva D.O Cava

Freixenet Excelencia Nature D.O Cava

## VINO BLANCO (A ELEGIR 1)

Cop de Vent D.O Emporda

Anusdei Albariño D.O Rias Baixas

Fray German Verdejo D.O Rueda

## VINO TINTO (A ELEGIR 1)

Rn Barnier Cavernet Sauvignon D.O Cataluña

Valldubon Roble D.O Rueda

Orube Crianza D.O Rioja







### CONDICIONES

Los precios de los menús presentes son con IVA Incluido.

Es requisito indispensable previa reserva. Se aceptarán modificaciones en el menú o número de comensales hasta 24 horas antes. En caso de superar dicho plazo, se deberá cobrar el precio de los menús contratados.

Rogamos informen con antelación de cualquier alergia o intolerancia para que nuestro equipo de cocina pueda adaptar los platos.





EUROSTARS  
HOTELS

## CONTACTO

convenciones1@grandmarinahotel.com  
convenciones2@grandmarinahotel.com  
93 603 90 00



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