



# 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 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:

**Persona contacto:**

**Departamento comercial grupos y eventos**

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

**Teléfono: T: +34 93 603 90 00**





# Cena Gala Fin de Año

## AMUSE BOUCHE

Ostra Francesa "Regal" con aguachile verde  
Jamón Ibérico de Bellota con pan de cristal  
Sandwich de steak tartar con pan de Carasatu  
Kokoxtxa de merluza y su pil-pil  
Mini Bao de confit de pato con salsa Hoisin, cebolla tierna y pepino baby

## ENTRANTE

Carpaccio de Cigalas, mayonesa de su coral y vinagreta con fruta de la pasión

## PRIMERO

Rodaballo salvaje a la Meunière con almendras

## SEGUNDO

Paletilla de cordero lechal deshuesada, lacada con trufa fresca y Trinxat de col y patata

## INTERLUDIO DULCE

Ravioli de mango y piña con sorbete de coco

## POSTRE

Cremoso de chocolate con pan de Aove, sal y frambuesa liofilizada  
Uvas de la suerte  
Turrone, Neulas y cotillón

## Grand Marina

### BODEGA

Freixenet Elyssia Gran Cuvée

**Vionta Godello D.O Monterrey**  
**Marqués de Murrieta D.O Rioja,**  
**Freixenet Reserva Real**

Postre: **Moët&Chandon**

## Open Bar 2025

De 00:00 a 01:30 am

Bebidas Premium

Aguas Minerales, Refrescos y Cerveza

**270€/persona.**

# Dinner 2025 New Year's Eve Gala

## AMUSE BOUCHE

French oyster "Regal" with green aguachile  
Iberian acorn-fed ham with crystal bread  
Steak tartar sandwich with Carasatu bread  
Hake kokoxtxa and its pil-pil  
Mini duck confit bao with Hoisin sauce, spring onion and baby cucumber

## STARTER

Crayfish carpaccio, its coral mayonnaise and vinaigrette with passion fruit

## FIRST

Wild turbot a la Meunière with almonds

## SECOND

Boneless suckling lamb shoulder, glazed with fresh truffle and cabbage and potato Trinxat

## SWEET INTERLUDE

Mango and pineapple ravioli with sorbet coconut

## DESERT

Creamy chocolate with Aove bread, salt and freeze-dried raspberry  
Lucky grapes Nougat,  
Neulas and party favors

## Grand Marina WINERY

Freixenet Elyssia Gran Cuvée

**Vionta Godello D.O Monterrey**  
**Marqués de Murrieta D.O Rioja,**  
**Freixenet Reserva Real**

Dessert: **Moët&Chandon**

## New Year's Open Bar

From 00:00 to 01:30 am

Premium Drinks

Mineral water, soft drinks and beer

270€ / Person



Restauración Grand Marina 5\*\*\*\*GL  
E-mail: [eventos@grandmarinahotel.com](mailto:eventos@grandmarinahotel.com)  
Teléfono: T: +34 93 603 90 00

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

**EUROSTARS**  
HOTEL COMPANY





# Celebrate the magic of Christmas

