



Pack Ana de Mendoza (Bodas Intimas 2027)

Precio: 105,00€

Incluye Córner de Cava, dos estaciones, 4 Aperitivos fríos y 4 calientes a elegir.

Duración: 90 minutos

Arroces y Paellas** Podrás elegir entre dos de nuestros arroces: Rissoto, Senyoret, Negro, Setas y Gambas...

Rincón Asiático** Una selección para hacer las delicias de los más exóticos: Sushi, gyozas, hakaos....

APERITIVOS FRÍOS*

Jamón ibérico de Campo sobre torrija salada

Bombón de foie en polvo dorado 2.0

Cucharita de guacamole con gamba sobre germinados de col roja

Ensaladilla Éboli de anguila ahumada, mahonesa kewpie, huevas, piparras y carbón de aceituna negra

Vasito de Salmorejo (opción Invierno Crema de Triguero con Polvo de Jamón)

APERITIVOS CALIENTES*

Dúo de croquetas caseras de jamón y puerro confitado, dátiles y zanahoria

Falsa morcilla de arroz sobre pan nórdico, cremosos de mahón y huevo de codorniz

Brocheta de atún marinado a la parrilla con mahonesa de yuzu

Hakao de langostinos con mahonesa de kimchi y hoisin

Rollito de pato crujiente con teriyaki y mousse de patata trufada

Mousse de Bacalao Gratinado con Coulis de Pimiento y Aceite de Albahaca

MENÚ ANA DE MENDOZA

A elegir uno en cada pase

SEGUIMOS CON

Corona Hotels – Princesa de Eboli

Coulant de Salmón ahumado con tartar de aguacate, fresas de Aranjuez y yema helada de queso de cabra y caviar de AOVE

Crema de mariscos, perlas de mejillón y gelée de carabineros

TERMINAMOS CON

Carrilleras ibéricas confitadas con rosetón de coliflor trufada en lluvia de pistachos y macadamia.

Taco de bacalao asado, guiso amarillo, pisto de boletus y pack choi al coco

POSTRE

Nuestras milhojas artesanas de crema, nata y frambuesa con helado de macadamia

Café

Mignardises gourmet

BODEGA

Vinos Blancos D.O. Rueda | D.O. Albariño

Vinos Tintos D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero

** mínimo requerido 25 adultos