



Pack Ana de Mendoza (Bodas Intimas 2026)

Precio: 98,00€

Cóctel Ana de Mendoza

Córner de cava

Juve Camps Rosé

Juve Camps Cinta Púrpura

Arroces y paellas

Rissoto, senyoret, negro, setas y gambas...

Rincón Asiático

Selección de sushi, Gyozas y Hakao de langostino.

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 de invierno: crema de trigoero 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

Corona Hotels – Princesa de Eboli

Menú Ana de Mendoza

Entrante (a elegir uno)

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

Salmorejo cordobés con sorbete de manzana verde y brocheta de langostino

Crema de mariscos, perlas de mejillón y gelée de carabineros

Principal (a elegir uno)

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

Taco de bacalo 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 y mignardises gourmet

Bodega

Vinos Blancos D.O. Rueda | D.O. El Bierzo

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

del Duero Vinos

Espumosos D.O. Cava

* Máximo 50 comensales adultos.