



Pack La Princesa 2026

Precio: 125,00€

Cóctel de bienvenida

Córner de cava

Juve Camps Rosé

Juve Camps Cinta Púrpura

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

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

Bodega

Barra de cerveza

Agua y refrescos

Vino blanco y tinto con D.O. de nuestra bodega

Banquete

Entrantes (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

Corona Hotels – Princesa de Eboli

Salmorejo cordobés con sorbete de manzana verde y brocheta de langostino
Crema de mariscos, perlas de mejillón y gelée de carabineros

Pescados (a elegir uno)

Lubina asada con cima de mariscos, tomate seco confitado y crema de puerros al aroma de limón y vainilla

Lomo de merluza relleno de farsa de marisco con cima de bearnesa al gratén en espejo de bisquet

Carnes (a elegir uno)

Carrilleras ibéricas confitadas con rosetón de coliflor trufada en lluvia de pistachos y macadamia
Pularda trufada con migas de chocolate y tomillo, pepitoria de curry amarillo, chips de la huerta y mahonesa de kimchi

Postres

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

* Mínimo 50 comensales adultos.