



Pack Éboli 2026

Precio: 135,00€

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)

Canelón de pluma ibérica con dulce de hoisin, suave de cítricos con vinagre de sidra y emulsión de albahaca

Corona Hotels – Princesa de Eboli

Trío de langostinos con gellé de sandía balsámica, crujiente de mozzarella y brunoise de aguacate y tomate seco.

Pescados (a elegir uno)

Lomo de corvina al horno con salsa de albariño al azafrán, salteado de verduritas y mousse de marisco

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

Carnes (a elegir uno)

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazabal

Lingote de cochinillo prensado a baja temperatura, tartar de shitake, parmentier de mango y jugo de trufas

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.