



Pack Torre de Éboli 2026

Precio: 140,00€

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)

Bogavante sobre mézclum de brotes, frutos secos y vinagreta de aguacate y mango

Vieiras marinadas con papada ibérica a baja temperatura, céleri, jalea de cítricos y crunchy de corral

Corona Hotels – Princesa de Eboli

Pescados (a elegir uno)

Lomo de bacalo confitado en baño de brut nature sobre cama de txangurro y brochetita de verduras
Mero sobre migas de brócoli y avellana, salsa de cilantro y lima y gambas de cristal

Carnes (a elegir uno)

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazabal
Tecla de cordero asado a baja temperatura con glaseado de su propio jugo, tomate confitado y puré de boniato

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.