

BODAS ÍNTIMAS

2027

Gastronomía, espacios y acompañamiento
para una celebración a vuestra medida



Un día para recordar toda la vida.

Nervios, emociones, felicidad... Un día lleno de sentimientos en el que cuidaremos cada detalle con amor y dedicación.

En **Hotel Princesa de Éboli**, os ofrecemos una propuesta de boda única en la mejor zona de Pinto. Nuestros espacios, como el elegante Salón Nupcial y la encantadora terraza-jardín, están diseñados para crear momentos inolvidables.

Nuestro chef, **Sergio Arias**, junto al maravilloso equipo humano del Hotel Princesa de Éboli, os presenta una gastronomía exquisita y de elaboración propia. Una cocina actual y personal donde tradición, técnica y creatividad se unen en perfecta armonía.

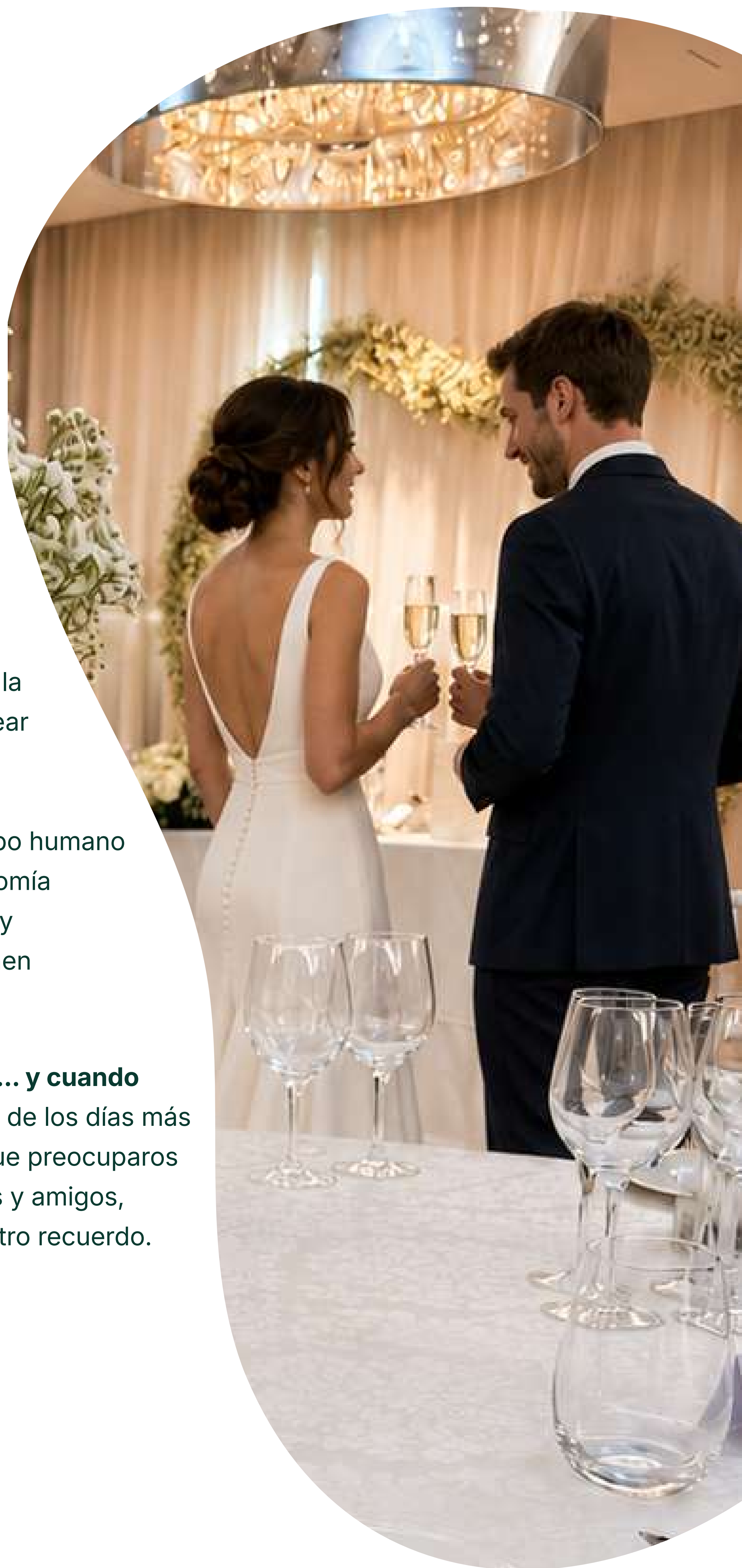
Nuestros Packs de Bodas incluyen lo incluyen todo... y cuando decimos todo, es todo lo necesario para festejar uno de los días más increíbles de vuestras vidas, para que solo tengáis que preocuparos por compartir el tiempo con todos vuestros familiares y amigos, sonreír, y tomar las fotos que formarán parte de vuestro recuerdo.

Cocktail de Bienvenida

Menú Completo a vuestra elección

Suite Nupcial & Desayuno o Prueba de Menú

... y mucho más para vuestro día perfecto.



HOTEL PRINCESA DE ÉBOLI · CORONA HOTELS

Cóctel de bienvenida

 Duración del cóctel: 45 min



Un comienzo para saborear

El primer brindis juntos. Una selección de bocados exquisitos y bebidas cuidadosamente elegidas para dar la bienvenida a una celebración inolvidable

APERITIVOS FRÍOS

- Jamón ibérico de campo sobre torrija salada
- Bombón de foie en polvo dorado 2.0
- Cucharita de guacamole con gamba sobre germinado de col roja
- Ensaladilla Éboli de anguila ahumada, mahonesa kewpie, huevas, piparras y carbón de aceituna negra.

BODEGA

- Barra de Cervezas
- Agua y Refrescos
- Vino Blanco y Tinto con D.O. de nuestra bodega

APERITIVOS CALIENTES

- Dúo de croquetas caseras de jamón y puerro confitado y 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 kimchi y hoisin
- Rollito de pato crujiente con teriyaki y mousse de patata trufada.

¿Queréis ampliar vuestro cocktail?

Consulta todas las estaciones que tenemos pensado para vosotros: Arroces y Paellas, Rincón Asiático, Estación de Quesos, Cortador de Jamón. ¡Delicioso!



Añadiendo, al menos, una estación extra, obtendréis 15 minutos adicionales a vuestro cocktail



Estaciones gastronómicas

Para completar el cocktail



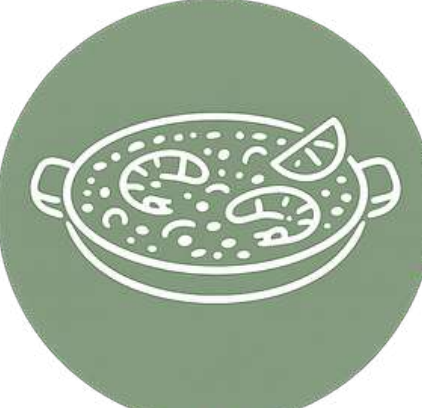
La Quesería · 8 Euros

Selección de quesos artesanos acompañados de pasas, frutos secos y panes rústicos



Sabores del pueblo · 9 Euros

Jamón Ibérico de cebo de campo, lomo, salchichón, chorizo ibérico y cecina de wagyu. Con regañas, grissinis y picos artesanos



Arroces y Paellas · 6 Euros

A elegir dos entre las propuestas del nuestro Chef:

- Rissoto de boletus al parmesano
- Arroz del Senyoret
- Arroz con bacalao y gambas
- Arroz negro
- Arroz con setas y trigueros



Rincón Asiático · 8 Euros

La mejor selección de sushi par hacer las delicias de los invitados más exóticos. Selección de sushi, gyozas y hakao de langostinos.



La Vermutería · 8 Euros

Selección de los mejores Vermuts de Madrid, con torreznos, patatas fritas, mejillones, aceitunas y gildas con dos combinaciones diferentes.

LIVE SHOW COOKING



Cortador de Jamón · 550 Euros

Pieza de jamón de cebo de campo puro, cortado a mano por un cortador profesional durante el cocktail



Parrilla Gourmet · 10 Euros

Aperitivos en parrilla de carbón con pulpo a la brasa, costilla ibérica, criollo y mini-burger de ternera



Sushi Man · Consultar

El arte de confeccionar el mejor sushi, EN DIRECTO



LA PRINCESA



Pack de Boda

2027



Cóctel de Bienvenida

Detallado en el apartado de Cóctel · Duración: 1 hora

Menú

A elegir uno en cada pase

EMPEZAMOS CON

- 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 chipirón y gelée de carabineros

SEGUIMOS CON

- 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

TERMINAMOS CON

- Carrilleras ibéricas confitaas 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

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



¿Queréis ampliar la fiesta? ¡Consúltanos!

Oferta válida para un mínimo de 25 invitados adultos
Precio por persona **IVA Incluido en todos los precios**

92 €

ÉBOLI

Pack de Boda

2027



Cóctel de Bienvenida

Detallado en el apartado de Cóctel · Duración: 1 hora

Menú

A elegir uno en cada pase

EMPEZAMOS CON

- Canelón de pluma ibérica con dulce de Hoisin, suave de cítricos con vinagre de sidra y emulsión de albahaca
- Trío de langostinos con gellé de sandía balsámica, crujiente de mozzarella y brunoise de agucate y tomate seco.

SEGUIMOS CON

- Lomo de Corvina al Horno con Salsa de Albariño al Azafrán, Salteado de Verduritas y Mousse de Marisco
- Taco de bacalo asado, guiso amarillo, pisto de boletus y pack choi al coco

TERMINAMOS CON

- Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazábal
- Lingote de cochinillo prensado a baja temperatura, tartar de shitake, parmentier de mango y jugo de trufas

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



¿Queréis ampliar la fiesta? ¡Consúltanos!

Oferta válida para un mínimo de 25 invitados adultos
Precio por persona **IVA Incluido en todos los precios**

102 €

TORRE DE ÉBOLI

Pack de Boda

2027



Cóctel de Bienvenida

Detallado en el apartado de Cóctel · Duración: 1 hora



Menú

A elegir uno en cada pase

EMPEZAMOS CON

- 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.

SEGUIMOS CON

- Lomo de bacalao 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 crista.

TERMINAMOS CON

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

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



¿Queréis ampliar la fiesta? ¡Consúltanos!

Oferta válida para un mínimo de 25 invitados adultos
Precio por persona **IVA Incluido en todos los precios**

110 €

ANA DE MENDOZA



Pack de Boda

¡El más vendido en 2026!

COCKTAIL ANA DE MENDOZA

Incluye Córner de Cava, dos estaciones, *cuatro aperitivos fríos y *cuatro aperitivos calientes · **Duración: 90 minutos**

Arroces y Paellas**

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

Córner de Cava

Juve Camps Rosé
Juve Camps Cinta Púrpura

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

- 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

¿Queréis ampliar la fiesta? ¡Consúltanos!

Oferta válida para un mínimo de 25 invitados adultos
Precio por persona **IVA Incluido en todos los precios**

105 €



** Posibilidad de cambiar estas estaciones por otras, excepto Cortador de Jamón y Sushi Man.
** Cambio por Parrilla Gourmet conlleva 4€ extra por persona.

OTROS MENÚS

Infantiles y Postres

2027

Menús Infantiles y opciones especiales

Para que cada invitado disfrute de una experiencia deliciosa, hemos diseñado propuestas pensadas para los más pequeños y opciones especiales para todos.



Menú Infantil · 35 Euros

Entrantes

Surtido de ibéricos del país (Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón), fingers de pollo, croquetas y empanadillas.

Plato Principal (a elegir uno):

- Pasta a la napolitana
- Escalope de Pollo a la milanesa
- Hamburguesa con queso y patatas fritas
- Chuletillas de cordero lechal a la parrilla

Postre

Tulipa de barquillo con helado.



Selección de postres

Ponemos a vuestra disposición una selección de postres que podrán sustituir por el postres actual de los menús sin coste alguno.

- **Omblico de Pinto:** Dulce Km.0 compuesto por bizcocho de zanahoria macerado, glaseado de chocolate y núcleo de confitura de fresas de Aranjuez
- **Dacquoise de Coco** con cúpula de mango y corazón de frutos rojos
- **Cremoso de Queso** con mousse cítrica, miel de frutos secos y sorbete de frambuesa
- **Mousse de Vainilla** bourbon con glaseado negro y nuez crujiente



Animación Infantil: ¿Queréis que los más pequeños tengan su propia fiesta mientras disfrutáis de la boda? Tenemos el plan perfecto para ellos. ¡Preguntanos sin compromiso!



* Se servirá el mismo menú para todo los niños
* Solicitar opciones para menús sin gluten y otras alergias e intolerancias



Servicios Incluidos

Todo lo que incluyen nuestros Packs

Hemos cuidado cada detalle para que viváis una experiencia inolvidable. Estos servicios están incluidos en todos nuestros pack de bodas para el año 2027

APERITIVO DE BIENVENIDA

Servido en nuestra terraza-jardín* con una duración estimada de 60 minutos**

PACK DECORACION ESTÁNDAR

- **Adornos florales** decorativos en salón y cocktail.
- **Minuta** personalizadas con vuestro menú.

DURACIÓN GARANTIZADA

04 horas de espacio garantizado desde el inicio del banquete

PARKING PRIVADO

Confirmado para los novios y padrinos, el resto de invitados bajo disponibilidad y condiciones del parking.

OBSEQUIO A ELECCIÓN DE LOS NOVIOS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú degustación para los novios con el menú pre elegido para vuestra boda, servido en nuestro Restaurante ÉBOLI gastro

NOCHE NUPCIAL

Suite de 45 m2, cama King Size, vestidor, amenidades espaciales, chocolates, frizzante, desayuno gourmet en la habitación y late check-out a las 14.00 horas



Servicios Opcionales

¡Música y Bebida para alegrar el alma!

Vuestro salón estará equipado con un baffle para cargar una lista de reproducción y poder tomar algo después del banquete **¿Quien se anima a ser el DJ de la fiesta? ¿O preferís una discoteca con DJ profesional?**

DISCOTECA VIP · 790 Euros

Cabina DJ retroiluminada + Sonido de 1000 W RMS + DJ

**Hasta 4 horas de duración*

**Requiere contratación de Salón Torre de Éboli III (consultar tarifa)*

PACK DE TICKETS

Les ofrecemos la posibilidad de adquisición anticipada de tickets de consumiciones a precios especiales para disfrutar en su salón durante las dos horas siguientes al banquete

	Compra Anticipada**	Día del Evento
 Refresco Cervezas Licores	2.50 €*	3.50 €*
 Combinado Classic	7.00 €*	9.00 €*
 Combinado Premium	10.00 €*	12.00 €*

**Precios mostrados con IVA incluido*

***Notificados con al menos 15 días de antelación antes del Evento en talonarios de 10 unidades mínimos, facturándose el total de tickets emitidos*

BARRA LIBRE (2H) · 20 Euros

Disfrutad de la celebración con barra libre de 2 horas de duración.

Una selección de bebidas de primera marcas

Mínimo de 25 adultos · Precio por persona. IVA Incluido.

HORA EXTRA BARRA LIBRE · 12 Euros

Incluye recena

Mínimo de 25 adultos · Precio por persona. IVA Incluido.



Servicios Adicionales

Para completar vuestra celebración

Sorbetes · 5 Euros*

Podréis elegir el sabor que más os guste entre todas nuestras opciones para endulzar el paladar entre pescado y carne

PARA COMPLETAR LA BARRA LIBRE

Gran fuente de chololate · A consultar

Presentada durante la barra libre y acompañada de frutas y dulces

Recena · 6 Euros*

Servida durante la última hora de la barra libre y compuesta por;

- Hojaldres Gourmet
- Mini Empanadas
- Finger Sandwiches
- Mini molletes de Jamón con Tumaca
- Chocolate con Churros

EL KIOSKO DE TU INFANCIA · 210 Euros

Vuelve a disfrutar de las golosinas y las bolsas que todos devorábamos en el patio o en el parque con los amigos... ¡un complemento perfecto para la Barra Libre!

PARA COMPLETAR LA EXPERIENCIA

Alojamiento para invitados · 10% Dcto.

Os ofrecemos precios especiales de Alojamiento y Desayuno Buffet para invitados en nuestras exclusivas habitaciones familiares. Se aplicará siempre un 10% de descuento sobre nuestra mejor tarifa disponible en el momento de efectuar la reserva.

SERVICIOS ESPECIALES

Contamos con una red de colaboradores para completar el resto del banquete con condiciones y ventajas especiales para vosotros.

- Servicio de Videomatón y Fotomatón
- Fotografía y Video
- Decoraciones Especiales
- Floristería
- Tartas Nupciales Premium
- Animaciones Infantiles y para Adultos



Ceremonia Civil

Totalmente personalizable

En Hotel Princesa de Éboli, ofrecemos ceremonias civiles personalizadas para que vuestro gran día sea único e inolvidable.

Disponemos de terrazas al aire libre, maestro de ceremonias y amplia experiencia en este tipo de eventos.

Podéis incorporar ritos especiales como el de las rosas o las velas, y personalizar la música con temas clásicos, modernos o bandas sonoras que reflejen vuestra historia... y lo más importante: las palabras de todas aquellas personas que os han acompañado hasta este momento.

Incluye los siguientes detalles

- Montaje con pérgola nupcial o anillo dorado y sillas Tiffany
- Decoración floral natural y personalizada en la pérgola o anillo dorado y sillas Tiffany
- Adornos en la terraza o salón donde se celebre la ceremonia.
- Micrófono para las lecturas del oficiante y las personas que los novios designen para acompañarles en este momento.
- Técnico de sonido profesional y música personalizada

Maestro de Ceremonias

Contamos con la colaboración de los técnicos de "Uniendoficiante" que os ayudarán a contar vuestra historia de una manera única, personal e inolvidable.

En el camino hasta el día de vuestra boda, os guiarán para realizar una ceremonia épica y asesorando que ritual se adapta más a vuestra forma de comprender la vida.

Tarifas Aplicadas

Tarifa Ceremonia Civil · 1100 €*

Tarifa sin Maestro de Ceremonias · 950 €*



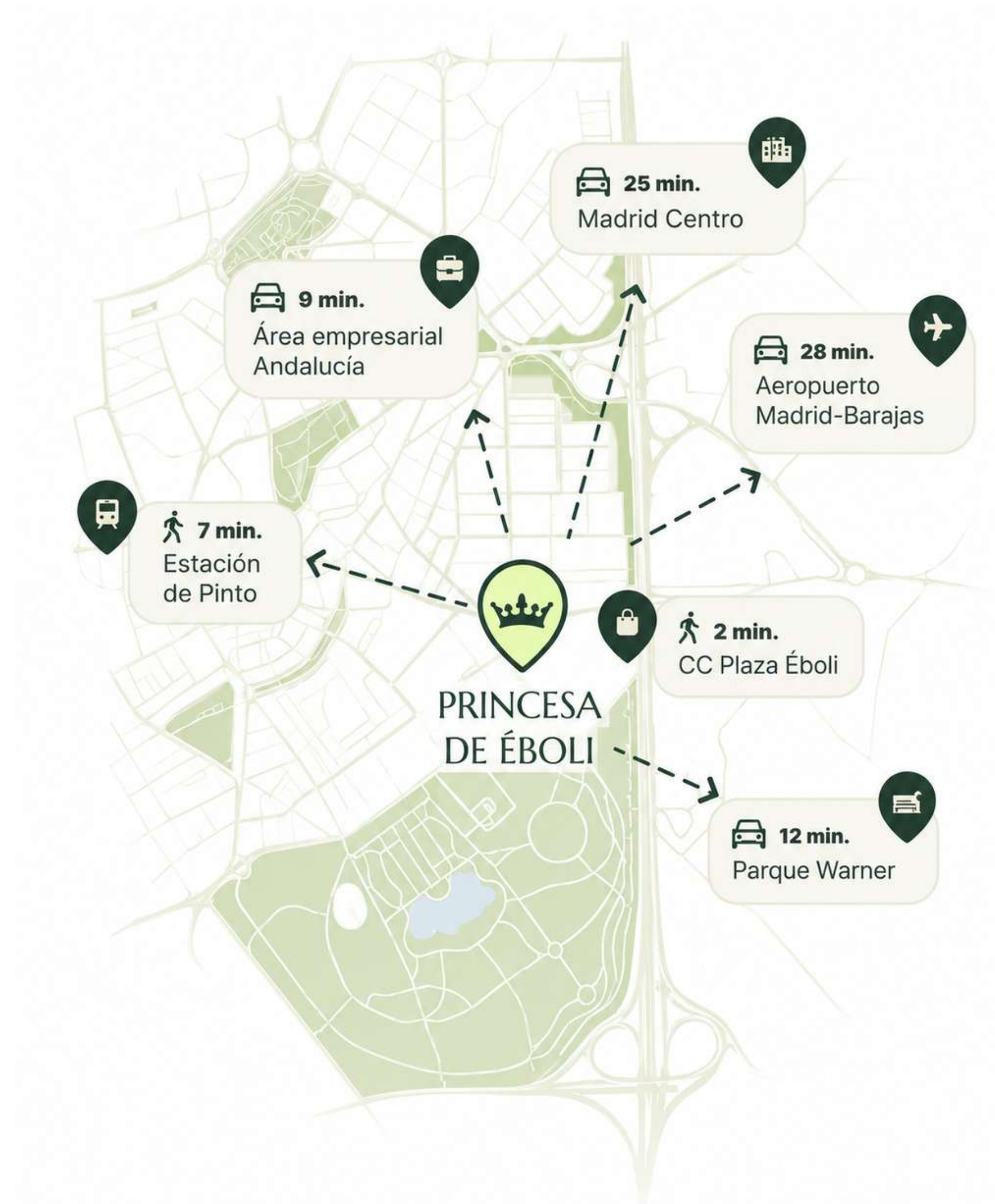
Condiciones Generales

La reserva del evento será confirmada exclusivamente con la firma del contrato y entrega de depósito por valor de 600€ que se descontarán del total de la factura final, salvo acuerdo mutuo entre las partes.

En caso de cancelación por parte del cliente, el hotel no reembolsará el depósito recibido como reserva en concepto de gastos de cancelación no previstos.

Dos meses antes del evento, se abonará el 50% sobre el mínimo de invitados garantizados a la fecha.

El resto del importe será prepagado hasta cuatro siete antes de la celebración del eventos, salvo acuerdo mutuo entre las partes.



¿Vuestra boda es tan íntima que no llegáis a los 25 invitados adultos?

No os preocupéis, podéis celebrarla con nosotros, lo único es que hay dos cuestiones a tener en cuenta: Hay un alquiler de espacio por valor de 220 € y no podréis optar a la elección de la prueba de menú o Suite Nupcial. ¡Consúltanos!

¡CUÉNTANOS MÁS!

669 993 889 / 91 263 64 00

eventos@hotelprincesadeeboli.com · www.hotelprincesadeeboli.com