

EL MEJOR MOMENTO PARA  
COMENTAR QUE HAN TRAÍDO  
LOS REYES MAGOS

# ALMUERZO DE REYES

06/01/2027 - 14:30 horas

## MENU

### Aperitivo

Steak tartar de vaca, torrija dulce, mahonesa de chipotle y láminas doradas

Brandada de bacalao con coulis de piquillos y pesto.

Crujiente de langostino con kimchie y hoisin.

### Entrante

Templado de bogavante en texturas con caviar de lima limón, mix de brotes y crema de carabineros.

### Principal a elegir

Lomo de corvina asada con brunoise de chipirones, salsa cítrica, carbón de aceituna negra y pétalos de tagete.

Tecla de cordero asado con brioche de sésamo tostado, tartar de shitake, ajo blanco de castañas y beurre blanc.

### Postre

Financier de crema de pistacho, mousse de limón y corteza de pomelo rosa

Café y Mini roscón de Reyes

### Bodega

#### Vino Blanco

Essenzia Zuago GAston -  
Verdejo D.O. Rueda

#### Vino Tinto

Dorio - Garnacha  
D.O. Vinos de Madrid

#### Espumoso

Louis Pedrier Pinot Noir

### Menú Infantil

Pasta boloñesa

Cachopo de pollo con patatas  
fritas

Tarta de trufa bañada

**Regalo de Reyes y animación incluida  
para todos l@s niñ@s**

## Reservas

Más información a través de todos nuestros canales · **Teléfonos** 91 263 64 00 / 669 993 889 ·  
**e-mail** eventos@hotelprincesadeeboli.com · **web** www.corona-hotels.com/princesa-eboli

