



GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Bodas Intimas

Gastronomía y Espacios exclusivos para un día especial

2026



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS



Nuestros Menús de Bodas 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 con Desayuno ó Prueba de Menú Nupcial
- ... y mucho más para que vuestro día sea perfecto

Bienvenidos

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 de Sercotel 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.

Nuestra pasión por la profesión y **más de 15 años de experiencia** en la organización de bodas y eventos se reflejan en la excelencia de nuestro servicio. Sentiréis el calor y la dedicación de nuestro equipo en cada momento, haciendo de vuestra boda una experiencia maravillosa.

Además, Hotel Princesa de Éboli pone a vuestra disposición sus espectaculares **Suites para la noche de bodas** y ofrece **condiciones especiales de alojamiento para vuestros invitados**.

A continuación, encontraréis toda la información relativa a la celebración de bodas. Aquí están nuestras propuestas, aunque también nos adaptamos a vuestros gustos y necesidades. **¡Contadnos vuestra idea!**

Estamos a vuestra disposición para cualquier consulta o información adicional que necesitéis, o para concertar una visita y conocer nuestras instalaciones.



Cocktail de Bienvenida

 PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Aperitivo con seis referencias a elegir entre aperitivos fríos y calientes
Incluido dentro de los Menús de Boda Éboli. Princesa y Torre de Éboli
Duración del Cocktail: 45 minutos

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

¿Queréis ampliar vuestro Cocktail?

Consulta todas las estaciones que hemos pensado para vosotros
que os permitirán disponer de tiempo extra de Cocktail.

Incluido
en Menús
de Boda*

*Incluido dentro de los Menús de Boda Éboli. Princesa y Torre de Éboli

Nuestras Sugerencias

PARA COMPLETAR EL COCKTAIL

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

La Quesería . 6 Euros*

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

Sabores del pueblo. 6 Euros*

Jamón Ibérico cebo de Campo, lomo, salchichón y chorizo ibérico. Acompañado de grissinis, regañás y picos artesanos

Arroces y Paellas. 6 Euros*

A elegir dos entre las propuestas de nuestro chef:

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

Rincón Asiático. 7 Euros*

La mejor selección de sushi para hacer las delicias de los invitados más exóticos. Selección de sushi, Gyozas y Hakao de langostino.

La Vermutería . 6 Euros*

selección de los mejores Vermuts de Madrid acompañado con los aperitivos castizos más famosos de la Comunidad de Madrid

LIVE SHOW COOKING

Cortador de Jamón . 490 Euros*

Pieza de 9 kg de jamón de cebo de campo puro, cortado a mano por un cortador profesional durante el cocktail

Parrilla Gourmet. 8 Euros

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

Sushi Man . Consultar

El arte de confeccionar el mejor sushi en directo



Mínimo
25 personas



GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Menú de Boda LA PRINCESA



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Menú de Boda

LA PRINCESA

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Detallado dentro del apartado de Cocktail. Duración: 45 minutos

MENÚ (a elegir uno)

EMPEZAMOS CON

- Coulant de Salmon 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 mejillón 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. El Bierzo
- **Vinos Tintos** D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero
- **Vinos Espumosos** D.O. Cava

¿Queréis ampliar la fiesta?

Oferta válida hasta 50 invitados adultos

Precio por persona

IVA Incluido en todos los precios

85 €





GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Menú de Boda ÉBOLI



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Menú de Boda ÉBOLI

 **PRINCESA DE ÉBOLI**
by CORONA HOTELS

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Detallado dentro del apartado de Cocktail. Duración: 45 minutos

MENÚ (a elegir uno)

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. El Bierzo
- **Vinos Tintos** D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero
- **Vinos Espumosos** D.O. Cava

¿Queréis ampliar la fiesta?

Oferta válida hasta 50 invitados adultos

Precio por persona

IVA Incluido en todos los precios

95 €





GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Menú de Boda TORRE DE ÉBOLI



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Menú de Boda

TORRE DE ÉBOLI

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Detallado dentro del apartado de Cocktail. Duración: 45 minutos

MENÚ (a elegir uno)

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 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

TERMINAMOS CON

- Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazábal
- Tecla de cordero asado 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. El Bierzo
- **Vinos Tintos** D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero
- **Vinos Espumosos** D.O. Cava

¿Queréis ampliar la fiesta?

Oferta válida hasta 50 invitados adultos

Precio por persona

IVA Incluido en todos los precios





GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Menú de Boda ANA DE MENDOZA



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Menú de Boda

ANA DE MENDOZA

COCKTAIL ANA DE MENDOZA

Incluye tres estaciones y aperitivos Fríos y 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

La mejor selección para hacer las delicias de los invitados más exóticos. Selección de sushi, Gyozas y Hakao de langostino.

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)

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 bacalo 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

Ver Selección de Vinos en los Packs Éboli, Princesa y Torre de Éboli.

¿Queréis ampliar la fiesta?

Oferta válida hasta 50 invitados adultos

Precio por persona

IVA Incluido en todos los precios

*Posibilidad de cambiar estas estaciones por otras salvo Cortador de Jamón y Sushi man

*Cambio por parrilla 2€ extra por persona



Otros Menús

MENU INFANTIL*

Los niños con menú infantil no se facturarán ni en el cocktail de bienvenida ni en la barra libre

ENTRANTES

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

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

- Pasta a la Napolitana
- Escalope a la Milanesa
- Hamburguesa Éboli con queso fundido y patatas fritas
- Chuletillas de cordero lechal a la parrilla

35 €

POSTRE

Tulipa de barquillo con helado

Animación Infantil

¿Queréis que los más peques tengan su propia fiesta mientras disfrutáis de la boda? Tenemos el plan perfecto para ellos. ¡Pregúntanos sin compromiso!

¡Se lo pasarán en grande!

SELECCIÓN DE POSTRES

Ponemos a vuestra disposición una selección de postres que podrán sustituir por el postre actual de los menús:

- **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

*Se servirá el mismo menú para todos los niños
Solicitar opciones para menús celiacos, alergias e intolerancias





GUÍA DE MENÚS Y SERVICIOS

Servicios INCLUIDOS / ADICIONALES



PRINCESA DE ÉBOLI
by CORONA HOTELS

Servicios Incluidos

TODOS LOS MENÚS DE BODA

APERITIVO DE BIENVENIDA

Servido en nuestra terraza-jardín* con una duración estimada de 45 minutos**

PACK DECORACIÓN ESTÁNDAR

ADORNOS EN SALÓN Y COCKTAIL

MINUTAS PERSONALIZADAS
CON VUESTRO MENÚ

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 PARA LOS NOVIOS

Dos menús degustación para los novios con el menú pre elegido para vuestra boda.



SUITE NUPCIAL

- Suite de 45m2 con cama King Size y vestidor privado.
- Amenidades especiales de cortesía para la noche nupcial.
- Chocolates y Frizzante para brindar por la nueva vida
- Desayuno Gourmet servido en la habitación
- Late Check-out a las 14:00 horas al día siguiente.

Consulta nuestros servicios extras

Consulta nuestros servicios extras para el banquete, cocktail...

¡Haced realidad la boda de vuestro sueños!

*Siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan

** Salvo el Menú Especial Ana de Mendoza cuya duración será de 90 minutos

Servicios Adicionales

MÚSICA Y BARRAS DE BEBIDA

¿Quién se anima a ser el DJ de la fiesta?

El salón contará con una barra de bebidas privada para vuestro evento

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 y elaboración de mojitos con y sin alcohol.

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.

EL KIOSKO DE TU INFANCIA . 190 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!

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)*

Consulta nuestros servicios extras

Consulta nuestros servicios extras para el banquete, cocktail...

¡Haced realidad la boda de vuestros sueños!

*Siempre que las condiciones meteorológicas lo permitan

** Salvo el Menú Especial Ana de Mendoza cuya duración será de 90 minutos

Servicios Adicionales

PARA COMPLETAR EL MENÚ

 **PRINCESA DE ÉBOLI**
by CORONA HOTELS

Sorbetes . 3 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. 450 Euros

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 . 190 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
Hora Loca
Animaciones Infantiles

En tu ceremonia

CEREMONIAS CIVILES

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.

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.

uniendoficiante

Tarifas Aplicadas

Tarifa Ceremonia Civil
1100 Euros*

Tarifa sin Maestro de Ceremonias
750 Euros*

*La celebración de la ceremonia civil es una interpretación, careciendo de validez legal.
IVA Incluido



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 días antes de la celebración del eventos, salvo acuerdo mutuo entre las partes.



Contacta con nosotros

Departamento de Eventos

669 993 889 

91 263 64 00

eventos@hotelprincesadeeboli.com

www.hotelprincesadeeboli.com