

# NAVIDAD 2026 EMPRESAS Y GRUPOS



# UN AÑO MÁS... ES NAVIDAD

*La Navidad es un tiempo  
de alegría y celebración.*

La Navidad es el momento perfecto para reunirnos, celebrar los buenos momentos y compartir una experiencia especial con nuestros compañeros, amigos o familiares.

En el **Hotel Princesa de Éboli** hemos preparado nuestros **Menús de Navidad 2026 para Empresas y Grupos**, con propuestas gastronómicas pensadas para disfrutar de estas fechas en un ambiente cálido y acogedor.

Contamos con salones privados y un equipo que estará encantado de ayudaros a organizar vuestro almuerzo o cena de Navidad, cuidando cada detalle para que vuestra celebración sea todo un éxito.

Además, queremos que disfrutéis de una experiencia completa, por lo que ponemos a vuestra disposición algunas atenciones especiales:

- Menús impresos y personalizados para vuestro grupo.
- Decoración navideña para crear un ambiente especial.
- Tarifas especiales de alojamiento para quienes deseen quedarse a dormir la noche del evento.

Nos encantará formar parte de vuestra celebración y brindar juntos por todo lo bueno que está por venir.

**¡Os deseamos unas felices fiestas y un maravilloso 2027!**

Con nuestros mejores deseos,

**El equipo del Hotel Princesa de Éboli**



COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# MENÚ #1 NAVIDAD

## MENU

### Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la dehesa de Extremadura con picos y regañás.

Croquetas de cecina con emulsión de chimichurri y tierra de anacardos.

Tartar de tomate y ventresca de atún con guacamole y Tex Mex

Huevos estrellados con patatas trufadas, setas shitake al ajo tostado e hilos de chili

### Principales a elegir con antelación

Lomo de Merluza asada sobre chanfaina de verduras en guiso amarillo al azafrán

Tecla de rabo de toro en su jugo, cremoso de boniato, migas de curry al Ras el Haout y brotes cítricos

### Postre

Mousse de turrón, crocanti de almendra y glaseado de chocolate blanco

### Bodega

**Vino Blanco**  
D.O. Rueda

**Vino Tinto**  
D.O. Rioja

**Espumoso**

**Cervezas, Refrescos y Agua**

**55€**  
por persona

## 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

COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# MENÚ #2 NAVIDAD

## MENU

### Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la dehesa de Extremadura con picos y regañás.

Ensaladilla de anguila ahumada, mayo kewpie, huevas, piparras y polvo de aceituna negra.

Pulpo a la brasa con crema de pimientos amarillos, cebolla morada y ali oli de ajo negro.

Huevos estrellados con patatas asadas, carrilleras ibéricas en su jugo y dados de micuit.

### Principales a elegir con antelación

Lomo de bacalao confitado sobre salteado de pisto provenzal y cremoso de ajoblanco.

Entrecot de Añejo a la parrilla con Patatas revolconas y pimientos baby.

### Postre

Mousse de turrón, crocanti de almendra y glaseado de chocolate blanco.

### Bodega

**Vino Blanco**  
D.O. Rueda

**Vino Tinto**  
D.O. Rioja

**Espumoso**

**Cervezas, Refrescos y Agua**

**59€**  
por persona

## 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

COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# MENÚ #3 NAVIDAD

## MENU

### Entrantes a compartir (elegir 3)

Surtido de Ibéricos de la dehesa de Extremadura con picos y regañás y Queso Manchego Curado.

Aguacate a la parrilla, tartar de atún marinado, yema helada de queso de cabra y pico de gallo.

Croquetas de Bacalao con emulsión de pimientos al ajo arriero.

Huevos estrellados con boletus confitados, langostinos salteados y brunoise de trigueros.

### Principales a elegir con antelación

Mero a la brasa, migas de brocoli y avellana, chipirones fritos y salsa de cilantro y lima.

Cochinillo confitado a baja temperatura con su piel tostada en jugo de trufa negra y parmetier de mango y shitake.

### Postre

Mousse de turrón, crocanti de almendra y glaseado de chocolate blanco.

### Bodega

Vino Blanco  
D.O. Rueda

Vino Tinto  
D.O. Rioja

Espumoso

Cervezas, Refrescos y Agua

**64€**  
por persona

## 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

COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# COCKTAIL #1 NAVIDAD

## MENU

### Pase Frío

Selección de chacinas ibéricas de la dehesa de Extremadura

Bodegón de quesos, panes y frutos secos

Mini focaccia de pechuguita de pollo marinada con emulsión de chimichurri y rúcula

Vasito de ensaladilla rusa de anguila ahumada, mayo kewpie, huevas, piparras y polvo de aceituna negra

Brioche caramelizado con guacamole, salmón ahumado y perlas de arenque

Bombón de foie dorado y almendrado

### Pase Caliente

Croquetas de puerro confitado, dátiles y zanahorias y croquetas de cecina

Shot de crema de marisco con avellana tostada

Gyozas variadas con salsa sweet chili, soja y sriracha

Hakao de langostinos con kimchie y hoisin

Mini brioche de carrilleras de ternera con cebolla morada y mahonesa antigua

## 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



### Postre

Surtido de pastelería

### Bodega

**Vino Blanco**  
D.O. Rueda

**Vino Tinto**  
D.O. Rioja

**Espumoso**

**Cervezas, Refrescos y Agua**

**55€**  
por persona

**90 MINUTOS**

COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# COCKTAIL #2 NAVIDAD

## MENU

### Pase Frío

Selección de chacinas ibéricas de la dehesa de Extremadura

Bodegón de quesos, panes y frutos secos

Guiso tradicional de pisto con ventresca de atún

Vasito de ensaladilla rusa de anguila ahumada, mayo kewpie, huevas, piparras y polvo de aceituna negra

Bikini de queso brie trufado, tiradito de pato curado, tomate seco y rúcula

Bombón de foie dorado y almendrado

Mini focaccia de pastrami con pepinillos y mostaza

### Pase Caliente

Croquetas de puerro confitado, dátiles y zanahorias y croquetas de bacalao

Shot de crema de marisco con avellana tostada

Gyozas variadas con salsa sweet chili, soja y sriracha

Torpedo de langostinos con salsa kimchie

Mini búrguer de ternera con mostaza y cebolla caramelizada

Wrap de pulled pork desmigado, su reducción y lima

## 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



## Postre

Surtido de pastelería

## Bodega

**Vino Blanco**  
D.O. Rueda

**Vino Tinto**  
D.O Ribera del Duero

**Cava**

**Cervezas, Refrescos y Agua**

**60€**  
por persona

**90 MINUTOS**

COMPARTIR LOS LOGROS  
CONSEGUIDOS Y BRINDAR  
POR LOS QUE VENDRÁN

# EXTRAS COCKTAIL

SUGERENCIAS PARA  
COMPLETAR EL COCKTAIL

## Arroces y Paellas 6€\*

a elegir entre dos propuestas

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

## Rincón Asiático 7€\*

La mejor selección de sushi para hacer las  
delicias de los invitados más exóticos.  
Selección de niguri, maki, uramaki, saimi,  
temaki, gyoza y hakao de langostinos.

## La Vermutería 6€\*

Selección de los mejores vermouths de  
Madrid, acompañado por los  
aperitivos más castizos de la  
Comunidad de Madrid

## Cortador de Jamón 550 €

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



\*Estaciones contratables para un mínimo de 25 comensales adultos. | Tarifas mostradas con IVA incluido.  
Con la contratación de 1 estación prolonga 15 minutos de servicio

## 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

# MÚSICA NAVIDAD BARRA DE BEBIDAS

MÚSICA Y BARRA DE BEBIDA  
EN VUESTRO PROPIO ESPACIO

## Música & Copas ¿Quién quiere ser el DJ de la fiesta?

Todos nuestros salones privados cuentan con sistema de audio donde poder amenizar vuestro evento después del banquete, mediante sistema Bluetooth y a través de vuestros dispositivos móviles o tabletas.

Además, les ofrecemos la posibilidad de adquisición anticipada de tickets de consumiciones a precios especiales, para disfrutar dentro de vuestro salón.

|                                                                                                              | 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 mínimo unidades, facturándose el total de tickets emitidos.

Tarifas mostradas con IVA incluido.

## 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

## Barra Libre 20 € \*

02 horas de duración

Bafle / reproductor Bluetooth con música de regalo

## Discoteca 790 €

04 horas de servicio

DJ profesional durante vuestro evento.

## Equipo de Proyección 100 €

Proyector + Pantalla + altavoz

NAVIDAD  
2026/2027

# CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

## HORARIOS

**Eventos de Día:** Duración del servicio máximo 4 horas desde el comienzo, siendo la hora límite de inicio a las 15.00 horas

**Eventos de Noche:** Duración del servicio máximo 4 horas desde el comienzo, siendo la hora límite de inicio a las 21.30 horas

## ESPECIFICACIONES GENERALES

Para disponer de un salón privado, se requiere de un mínimo de 25 comensales adultos en sala, si no llegaran a este número, se cobrará en concepto de alquiler de salón hasta completar el número mínimo de comensales.

En caso contrario, se ofrecerá un espacio compartido con otro evento para evitar este coste adicional.

La reserva en firme del evento será confirmada con una entrega de 300 €, que será descontada de la factura final.

El resto del montante total se abonará hasta 48 horas antes del evento, salvo acuerdo mutuo entre ambas partes.

En caso de cancelación del evento reflejado en el contrato por parte del cliente, el Hotel no reembolsará el depósito recibido como reserva. El cliente justificará dicha cancelación y hará entrega del contrato original.

## DESCUENTOS ESPECIALES

Precios especiales de habitaciones para familiares y amigos

### 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



## CONTACTA CON NOSOTROS

Departamento de Eventos

669 993 889 

91 263 64 00

[eventos@hotelprincesadeeboli.com](mailto:eventos@hotelprincesadeeboli.com)

[www.corona-hotels.com/princesa-eboli](http://www.corona-hotels.com/princesa-eboli)

