



**NAVIDAD
2026**

UN AÑO MÁS... ES NAVIDAD

*La Navidad es un tiempo de alegría
y unión familiar*

Nos acercamos a la época más especial del calendario: **la Navidad**. Son días para reencontrarnos, brindar por lo vivido y compartir momentos inolvidables con la familia, los amigos o los compañeros de trabajo.

En el Hotel Princesa de Éboli queremos formar parte de estas celebraciones y, con esa ilusión, os presentamos nuestra tradicional campaña gastronómica navideña, diseñada para que cada encuentro se convierta en un recuerdo único.

Nuestro equipo se prepara con dedicación y esmero para que cada detalle refleje el auténtico espíritu de la Navidad: alegría, calidez y un ambiente festivo que lo envuelva todo.

Este año, además de nuestras propuestas más esperadas —el Buffet de Navidad, la Gran Gala de Fin de Año, el Brunch de Año Nuevo y el Almuerzo de Reyes—, celebramos por tercer año consecutivo nuestra Gala de Nochebuena, una velada entrañable donde la magia navideña y la mejor amenización serán protagonistas.

Os damos la más cordial bienvenida a la Navidad 2026 y os invitamos a compartir con nosotros estas fechas tan señaladas en Princesa de Éboli.

¡Felices Fiestas y un Próspero 2027!



UNA NOCHE ESPECIAL
PARA BRINDAR
POR LO QUE VIENE

GALA DE NOCHEBUENA

24/12/2026 - 21:00 A 01:00 HORAS

*Hay noches en las que la familia
aportan una Noche de Paz.*

MENU

Aperitivo de Bienvenida

Jamón ibérico, rúcula selvática y torrija salada.

Bombón de foie en polvo dorado
y dulce de almendra.

Morcilla de calamares, pan nórdico,
cremoso de Mahón y templado de codorniz.

Entrante

Concha de vieira con migas bogavante, rape braseado
y bechamel ligera de ostras al gratén.

Plato Principal (a elegir)

Lomo de merluza de pincho, cremoso de bacalao al ajo
tostado, contraste tintado y chip de yuca.

Cochinillo cocinado a baja temperatura en su propio
jugo, milhojas de jagaimo, brochetita de verduras y
tartar de manzana ácida.

Postre

Mousse de chocolate en texturas, galleta crujiente y
Chiboust de naranja confitada

Mignardises

Bodega

Vino Blanco: Torre la Moreira
Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto: Alceño 150
Aniversaio - Monastrell
D.O Jumilla

Cava: Louis Pedrier Pinot Noir

Y además...

Decoración especial navideña

Minutas personalizadas

Parking Privado (hasta
completar aforo)

Música en Directo
Amenización navideña

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



UNA NOCHE ESPECIAL
PARA BRINDAR
POR LO QUE VIENE

MENÚ INFANTIL NOCHEBUENA

24/12/2026 - 21:00 A 01:00 HORAS

*Hay noches en las que la familia
aportan una Noche de Paz.*

MENU

ENTRANTES

Entremeses fríos y calientes

PLATO PRINCIPAL

Escalopines de solomillo de ternera
con patatas Deluxe

POSTRE

Tarta de chocolate con crema inglesa

Bodega

Refrescos
Agua Mineral

Y además...

Decoración especial navideña

Minutas personalizadas

Parking Privado (hasta
completar aforo)

Música en Directo

Dúo musical con amenización
navideña

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



Regalo de Papá Noël y animación
incluida para todos l@s niñ@s

BUFFET DE NAVIDAD

25/12/2026 - ALMUERZO

Entrantes

Caldo de Navidad

Risotto de boletus confitados, trufa negra y medallones de foie fresco braseado

Patatas panaderas encebolladas y pimientos

Champiñones salteados con verduritas

Ibéricos y Quesos

Surtido de ibéricos de la dehesa de Extremadura

Abanico de Quesos artesanos

Platos Principales

Lomitos de entrecot de ternera a la parrilla

Torrezno de cochinillo confitado con demi-glace agri dulce de hierbas y lima

Taco de atún rojo, espejo de ajoblanco y pico de gallo

Dorada asada, pisto de boletus y gratén de olivas en texturas

Buffet Infantil

Pasta boloñesa

Croquetas de jamón

Fingers de pollo empanado

Tortilla de patatas

Patatas fritas

Pizza Éboli

Brownie de chocolate

Mariscos

Gambas

Langostinos

Salmón ahumado con guarniciones

Delicatessen del Chef

Alcachofa crujiente con pulpo a la parrilla, cremoso de romesco y cristal de patata

Ensalada de pularada, tomate seco, almendras asadas, lascas manchegas y vinagreta de mostaza a la cerveza negra

Mini brioche de salmón ahumado, espinacas baby, cebolla morada, encurtidos y mahonesa de yuzu

Postres de la casa

Selección de frutas naturales preparadas

Yogures caseros

Tronco navideño de selva negra

Tronco navideño de crema pastelera

Torrija templada de pan brioche infundada en leche merengada

Cremoso de queso con chutney de frutos rojos

Bebidas

Cafés y té, agua, refrescos

Cava, Vino blanco y Vino Tinto

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



UNA NOCHE ESPECIAL
PARA BRINDAR
POR LO QUE VIENE

GRAN GALA DE NOCHEVIEJA

31/12/2026 - 20:30 a 04:00 horas

*Hay noches que terminan un año.
Y otras que empiezan algo.*

APERITIVO DE BIENVENIDA

Steak tartar, brioche de foie y cracker dorado

Maguro con yuzu kosho y manzana

Pulpo, mousse de guacamole y leche de tigre

Crust de pisto de calabaza, aire de mozzarella y
rulo de cabra con pistacho

Montadito trufado con textura de huevo de
codorniz

Crujiente tintado relleno de chipirones en amarillo

Pollo de corral en pepitoria de curry

Costra de brandada de bacalao, su galleta y
kazunoko

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



HAY NOCHES QUE TERMINAN ALGO,
Y OTRAS QUE EMPIEZAN UN AÑO.

GRAN GALA DE NOCHEVIEJA

31/12/2026 - 20:30 a 04:00 horas

MENU

Entrante

Bogavante glaseado, micuit, tomate azul asado,
espejo de mayo sriracha, cítricos y jugo de ostras

Pescado

Lomo de Skrei a baja temperatura, velouté de jibia al
shaoxing, txangurro de piquillos y costra broa con
semillas

Carne

Solomillo de ternera sellado, manzana osmotizada,
demi-glace de trufa negra y crujiente de papel

Postre

Hojaldre de chocolate caramelizado con mousse
cardenal y crema Saint honoré

Mignardises navideñas

Copa de uvas de la suerte

Bodega

Vino Blanco

AD La Rodeta - Moscatel
D.O. Rioja
Abad Dom Bueno
D.O. Bierzo

Vino Tinto

Carracedo - Mencia
D.O. Bierzo

Cava

Louis Pedrier Pinot Noir

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



UNA NOCHE ESPECIAL
PARA BRINDAR
POR LO QUE VIENE

GRAN GALA DE NOCHEVIEJA

31/12/2026 - 20:30 a 04:00 horas

*Hay noches que terminan un año.
Y otras que empiezan algo.*

RECENA

Bocatines de jamón con tumaca

Sándwiches variados, (de foie con orejones y pistachos, salmón con crema de queso y York con mantequilla trufada y queso)

Mini empanadillas de atún, carne y pollo

Mini cruasanes salados

Mini brioche vegetal

Mini bagels de salmón con crema de queso

Chocolate con churros

Fruta cortada variada

Brownie

Petit choux

Gofres

Pots dots de azúcar

Nubes

Menú Infantil

ENTRANTES

Entremeses ibéricos y snack calientes

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo de ternera con patatas gajo especiadas

POSTRE

Tarta de chocolate

Servicios Incluidos

Decoración especial navideña · Minutas personalizadas
Parking privado (hasta completar aforo) · Discoteca con DJ profesional · Animación Especial Fin de Año ·
Cotillón adulto e infantil · Barra Libre combinados y cócteles 0:30 a 4:00 h ·
Recena con mesa dulce y salada · Tradicionales churros con chocolate



¡FELIZ 2027!
ES HORA DE COMENZAR
UN NUEVO AÑO.

BRUNCH DE AÑO NUEVO

01/01/2027 - 10:30 a 14:00 HORAS

Estación Dulce

Selección de panes artesanos

Surtido de bollería gourmet
(mini dots de azúcar y chocolate, mini
berlinas de azúcar, surtido de mini tulipas,
crusanes de mantequilla y mini napolitanas
de crema y chocolate)

Cereales

Selección de mermeladas y miel

Churros con chocolate caliente

Zumos de frutas variados

Estación Salada

Consomé de Año Nuevo

Surtido de ibéricos de la dehesa
de Extremadura con tumaca

Abanico de quesos artesanos y frutos secos

Langostinos y gambas cocidas con dos salsas
Mini tosta de maíz con hummus de remolacha,
crudités y caviar de lima-limón

Mini wrap de ternera desmigada, guacamole,
cebolla morada y mayonesa de mostaza antigua

Salmón ahumado con sus guarniciones

Postres

Selección de frutas naturales preparadas

Yogures caseros con frutos rojos

Gofres y pancakes con toppings (caramelo,
chocolate, fresa y nata)

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



Estación Caliente

Huevos revueltos / Bacon

Wok de verduritas salteadas / Patatas asadas
a las finas hierbas y piparras fritas

Carrilleras de cerdo a baja temperatura
en su jugo

Taco de salmón braseado, asadillo de
pimientos y brut nature al azafrán

Lomitos de entrecot de ternera a la parrilla

Estación Dulce

Tarta de café

Vasitos de mousse de yogur con frutos rojos

Surtido dulce de mini brownies con dulce de
leche, mini fresh de lima-limón y mini tartas de
zanahoria y coco

Canutillos de teja de almendra Marcona
rellenos de nata, turrón y trufa

Bebidas

Cafés y té, agua

Refrescos

Vino blanco y Vino Tinto

Cava

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

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

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**



NAVIDAD
2026/2027

TARIFARIO DE EVENTOS

GALA DE NOCHEBUENA

24 de Diciembre de 2026

Adultos: 130 €
Niños: 50 €

BUFFET DE NAVIDAD

25 de Diciembre de 2026

Adultos: 65 €
Niños: 32 €

GRAN GALA DE NOCHEVIEJA

31 de Diciembre de 2026

Adultos: 225 €
Niños: 65 €

BRUNCH DE AÑO NUEVO

01 de Enero de 2027

Adultos: 55 €
Niños: 28 €

ALMUERZO DE REYES

06 de Enero de 2027

Adultos: 60 €
Niños: 30 €

PAQUETES ESPECIALES

NOCHEBUENA

Gala de Nochebuena + Habitación
Doble Superior + Desayuno Buffet

185 €
Adultos
IVA incl.

69 €
Niños
IVA incl.

Suplemento Habitación Individual: 40 €

FIN DE AÑO

Gran Gala de Fin de Año + Habitación
Doble Superior + Brunch de Año Nuevo

285€
Adultos
IVA incl.

89 €
Niños
IVA incl.

Suplemento Habitación Individual: 50€



NAVIDAD
2026/2027

CONDICIONES GENERALES CONTRATACIÓN

CONDICIONES DE RESERVA

Para confirmar la reserva se requiere un depósito del 20% del total de personas reservadas.

Todas las reservas deberán de ser pagadas en un plazo de 7 días antes del Evento

CANCELACIONES

El importe será devuelto en su totalidad con una notificación de una semana antes del evento, excepto la **Gala de Nochevieja** que será de 15 días antes.

Se devolverá el 50% del importe en cancelaciones con mas de 72 horas antes del Evento.

No se devolverá el importe en cancelaciones con menos de 72 horas antes del Evento.

DESCUENTOS ESPECIALES

Niños hasta 2 años sin menú. De 3 a 15 años tarifa de niños y a partir de 16 años tarifa de adultos.

CONFIRGURACIÓN MESAS

Para garantizar un servicio ágil y una experiencia uniforme, la configuración mínima de mesa EN **NOCHEBUENA Y NOCHEVIEJA** será de 4 comensales.

Las reservas de 1 a 3 personas podrán ser acomodadas en mesa compartida con otra reserva similar. Atenderemos vuestras preferencias de ubicación siempre que la disponibilidad lo permita.

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

www.corona-hotels.com/princesa-eboli