

# Del Cóctel al Bombón by Justo Almedrote



**MASTERCLASS**  
del Gran Maestro chocolatero

**Y CENA ESPECIAL**

A cargo de Sergio Arias  
Chef Ejecutivo del Hotel

**35€**

**6, 7 y 8 de junio  
a las 20 h**

**Madrid**  
A CIELO ABIERTO



La Colonial de Eureka

**PRINCESA DE ÉBOLI**  
APARTAHOTEL \*\*\*\*

by Sercotel Hotels

Reserva en el 91 263 64 10 o en [eventos@hotelprincesadeeboli.com](mailto:eventos@hotelprincesadeeboli.com)

# Del Cóctel al Bombón

by Justo Almendrote

Con cena del Chef Sergio Arias y colaboración de La Colonial de Eureka

## APERITIVO DE BIENVENIDA

Croquetas de puerros confitados, dátiles y zanahoria

Pan de queso con migas de bacalao,  
cebolla caramelizada y chutney de piquillos

## ENTRANTE A COMPARTIR

Ensalada de perdiz con tartar escabechado de fresas  
de Aranjuez, sal de almendras y tejas de patata violeta

## PLATO PRINCIPAL a elegir

Lomo de merluza y panko de cous cous de brócoli  
de la huerta de Carabaña, espuma de puerro y lima y tempura de verduras

Magret de pato braseado con salsa de miel y romero de la Sierra de Madrid,  
puré de gachas y quinoa cocida en mantequilla de coco

## POSTRE DEGUSTACIÓN MASTERCLASS

## BODEGA

Cerveza, Vino Blanco o Tinto

La Poda Sauvignon Blanc D.O. Rueda

Gómez Segura Vendimia Seleccionado D.O. Ca. Rioja

Agua mineral y Café Baqué



La Colonial de Eureka



by Sercotel Hotels



Reservas en el 91 263 64 10 o en [eventos@hotelprincesadeeboli.com](mailto:eventos@hotelprincesadeeboli.com)