

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

PÉRIODE DES
FÊTES
25/26

Venez profiter

FR

JAI
DENBORALDIA
25/26

Etorri eta gozatu

EUS

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

ES

Menú de Noche Buena . 3
Menú de Navidad . 4
Menú de Fin de Año . 5
Menú Año Nuevo . 6
Menú de Reyes . 7

Información y condiciones
de reserva. Página 23

EUS

Eguberri Menua . 8
Gabon Menua . 9
Gau Zahar Menua . 10
Urte Berri Menua . 11
Errege Magoen Menua . 12

Informazioa eta erreserba-
baldintzak. 23. orrialdea

FR

La Veille de Noël . 13
Menu de Noël . 14
Réveillon du Nouvel An . 15
Nouvelle Année . 16
Menu des Trois Sages . 17

Informations et conditions
de réservation. Page 23

EN

Christmas Eve Menu . 18
Christmas Menu . 19
New Year's Eve Menu . 20
New Year's Menu . 21
Three Wise Men Day Menu . 22

Information and booking
conditions. Page 23

MENÚ DE NOCHE BUENA

ES

APERITIVO EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de hongos
Zamburiñas asadas con ajo y perejil

PESCADO

Lomo de rodaballo con su refrito y trigueros a la plancha

CARNE

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos del piquillo,
parmentier y "demi-glace"

POSTRES

Crujiente de chocolate y avellana con helado de vainilla

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

ES

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

PESCADO

Sapito asado, emulsión de sus espinas y patata panadera

CARNE

Carrillera de vacuno glaseada y boniato asado

POSTRES

Bizcocho de frutos secos con moussse de pistachos y
mermelada de frambuesa

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE NOCHE VIEJA

ES

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas de hongos y de jamón ibérico

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Txangurro y erizo a la donostiarra

PESCADO

Lubina asada con cremoso de zanahoria y lima y chips vegetales

CARNE

Solomillo de vaca con escalope de foie y reducción de su jugo
al Oporto

POSTRES

Lingote de tiramisú con helado de mascarpone

Dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vino tinto: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 144 EUROS

MENÚ DE AÑO NUEVO

ES

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

PESCADO

Sapito asado, emulsión de sus espinas y patata panadera

CARNE

Carrillera de vacuno glaseada y boniato asado

POSTRES

Bizcocho de frutos secos con moussse de pistachos y
mermelada de frambuesa

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE REYES MAGOS

ES

APERITIVO

Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

ENTRANTE

Sopa de pescado y frutos del mar

PRINCIPAL

Bacalao al pil-pil con crujiente de su piel

-----o-----

Carrillera de vacuno glaseada con boniato asado

POSTRES

Ganache de chocolate, sopa de vainilla y su teja

Roscón de Reyes

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 58 EUROS

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogia eta tomatearekin
Onddoen etxeko kroketa
Zamburiña erreak baratxuri eta perrexilarekin

ARRAINA

Erreboilo solomoa baratxuri erregosiekin eta zainzuri berdeak
plantxan

HARAGIA

Behi azpizuna brasan, pikillo piperrak, patata parmentierra eta
bere saltsa

POSTREA

Txokolate eta hur kurruskaria banillazko izozkiarekin

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Errioxa
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

EGUBERRIA

EUS

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo mousssez eta txuleta^z beteta
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketa
Txipiroi-gyoza

ARRAINA

Sapito errea, hezurren emultsioa eta patata xaflak

HARAGIA

Behi-masailki glasatua eta batata errea

POSTREA

Fruitu lehorren bizkotxo pistatxo mousse eta
mugurdi marmelada

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

GAU ZAHARRA

EUS

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogi eta tomatearekin
Onddo eta urdaiazpiko kroketak

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo moussez eta txuleta keztatuz beteta
Aldapeta gilda
Txangurrua eta trikua donostiar erara

ARRAINA

Lupia erre azenario eta lima krematsuarekin eta barazki txipak

HARAGIA

Behi-azpizuna foie-eskalopearekin eta Oporto saltza murriztua

POSTREA

Tiramisu lingotea maskarpone izozkiarekin

Gabonetako gozoki tradizionalak

Zortearen mahatsak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal Reserva, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 144 EUROS

URTE BERRIA

EUS

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo mousssez eta txuleta keztatuz beteta
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketak
Txipiroi-gyoza

ARRAINA

Sapito erre, hezurren emultsioa eta patata xaflak

HARAGIA

Behi-masailki glasatua eta batata errea

POSTREA

Fruitu lehorren bizkotxoa pistatxo mousse eta
mugurdi marmelada

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

ERREGE MAGOAK

EUS

APERITIBOA

Etxeko urdaiazpiko kroketak
Txipiroi-gyoza

HASIERAKOA

Arrain eta itsaski zopa

PLATER NAGUSIA

Bakailaoa pil-pilean, bere azal kurruskariarekin

-----o-----

Behi-masail glasatua eta batata errea

POSTREA

Txokolate-ganatxe, banilla-zopa eta teilatxoak

Erregetako Roskoia

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 58 EUROS

LA VEILLE DE NOËL

FR

ENTRÉES SUR LA TABLE

Jambon ibérique avec pain à la tomate
Croquettes de champignons maison
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil

POISSON

Filet de turbot avec son refrito et asperges verts grillées

VIANDE

Surlonge de bœuf grillé, piment, parmentier et demi-glace

DESSERT

Croustillant chocolat-noisette avec glace à la vanille

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

NOËL

FR

APÉRITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Croquette de jambon ibérique maison
Gyoza au calamar

POISSON

Lotte rôtie, émulsion de ses arêtes et pommes de terre au four

VIANDE

Joue de bœuf glacée et patate douce rôtie

DESSERT

Gâteau aux noix avec mousse de pistache et confiture de framboises

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O.Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

RÉVEILLON DU NOUVEUVELAN

FR

ENTRÉES À PARTAGER

Jambon ibérique et pain tumaca
Croquettes aux champignons et au jambon

APERITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et
escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Txangurro et hérisson façon Saint-Sébastien

POISSON

Bar rôti, sauce crémeuse aux carottes, citron vert et chips de
légumes

VIANDE

Surlonge de bœuf galicienne, réduction au jus d'Oporto et
escalope de foie

DESSERT

Lingot de tiramisu avec glace au mascarpone

Confiseries traditionnels de Noël

Raisins porte-bonheur

BOISSONS

Vin blanc : La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vin rouge: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 144 EUROS

NOUVELLE ANNÉE

FR

APÉRITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et
escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Croquette de jambon ibérique maison
Gyoza au calamar

POISSON

Lotte rôtie, émulsion de ses arêtes et pommes de terre
au four

VIANDE

Joue de bœuf glacée et patate douce rôtie

DESSERT

Gâteau aux noix avec mousse de pistache et confiture
de framboises

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

JOUR DES ROIS MAGES

FR

APÉRITIF

Croquette de jambon ibérique maison
Gyozas à la seiche

ENTRANT

Soupe de poissons et de fruits de mer

PRINCIPAL

Cabillaud, sauce pil-pil et peau croustillante
-----o-----

Joue de bœuf glacée avec patate douce rôtie

DESSERT

Ganache au chocolat, soupe à la vanille et sa tuile croquante

Roscón de Reyes - tradition du pays

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 58 EUROS

CHRISTMAS EVE

EN

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tumaca bread
Homemade mushroom croquettes
Roasted scallops with garlic and parsley

FISH

Turbot loin with its garlic stir-fry and grilled asparagus

MEAT

Grilled beef tenderloin, red roasted peppers, parmentier and demi-glace

DESSERT

Chocolate and hazelnut crunchy dessert with vanilla ice cream

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 82 EUROS

CHRISTMAS

EN

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

FISH

Roasted monkfish, emulsion of its fishbones and baked potato

MEAT

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESSERT

Nut cake with pistachio mousse and raspberry jam

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 82 EUROS

NEW YEAR'S EVE

EN

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tumaca bread
Mushroom and ham croquettes

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red peppers mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Traditional txangurro and sea urchin

FISH

Roasted sea bass with creamy carrot and lime sauce and
vegetable chips

MEAT

Beef tenderloin with foie gras escalope and a reduction of its
juices in Port wine

DESSERT

Tiramisu ingot with mascarpone ice cream

Traditional Christmas sweets

Lucky grapes

DRINKS

White wine: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Red wine: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 144 EUROS

NEW YEAR

EN

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

FISH

Roasted monkfish, emulsion of its fishbones and baked potato

MEAT

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESSERT

Nut cake with pistachio mousse and raspberry jam
Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 82 EUROS

THREE WISE MEN

EN

APPETIZER

Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

STARTER

Fish and seafood soup

MAIN COURSE

Cod with pil-pil sauce and crispy skin

-----o-----

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESERT

Chocolate ganache, vanilla soup, and a traditional cookie

Roscón de Reyes - tradition of the country

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Mineral water
Coffee and infusions

PRECIO: 58 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú Navidad, Año Nuevo y Reyes, disponible al medio día.

Menú de Noche Buena y de Fin de Año, disponible a la noche.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

EUS

INFORMAZIOA ETA ERRESERBA BALDINTZAK

Eguberri, Urteberri eta Errege egunak, egun erdian eskuragarri.

Eguberri eta Gau zaharra Menua, gauean emateko modukoa.

Prezio guztiek BEZa barne hartzen dute.

Aldez aurretik erreserbatu eta ordaindu beharko da.

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menus de Noël, du Nouvel An et des Rois Mages, disponibles le midi.

Menu du réveillon de Noël et du Nouvel An, disponibles le soir.

Tous les prix incluent la TVA.

Il faudra réserver et payer à l'avance.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas, New Year's, and Three Kings' Day menu, available at lunchtime.

Christmas Eve and New Year's Eve menu, available in the evening.

All prices include VAT.

It will be necessary to reserve and pay in advance.

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9

20009 Donostia/San Sebastián

Reservas: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 943 44 42 94 | @ascentrestaurant | @ebocarestaurants |

ebocarestaurants.com

ALDAPETA
Gastrobar

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

JAI DENBORALDIA

PÉRIODE DES FÊTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS