

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Nochebuena

APERITIVOS

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Mini cesta de tomate con tartar de salchichón aderezado con nuestro aliño

Mini croqueta de espinacas y queso de cabra

DEL MAR

Langostinos tigre sobre tartar de aguacate y mango a la vinagreta de cítricos

DE LA TIERRA

Solomillo ibérico relleno de champiñones, apio nabo, ciruelas y pasas, con salsa de Oporto al romero, acompañado de bastones de zanahorias asados a la miel

PARA REFRESCARNOS

Mimosa de frambuesa

POSTRE

Pavlova (merengue seco francés con nata y frutos del bosque)

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Almuerzo Navidad

APERITIVOS

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de "Tío Pepe", acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Mango Bellini con frambuesa liofilizada

POSTRE

Tarta de queso con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla y salsa de caramelo a la sal

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Nochevieja

APERITIVOS

Anchoas sobre regañá a la flor de sal

Ferrero de queso Payoyo envuelto en sésamo negro con mermelada de arándanos

Tartar de salmón con crema de aguacate cítrica sobre mini redondo salado

PARA COMENZAR

Paté de pato con peras y pistachos, aderezado con vinagreta de Módena, acompañado de tostas y regañás

CONTINUAMOS CON

Corvina a la plancha con salsa Diana sobre puré de patata al limón, acompañada de brócoli asado y hierbas aromáticas

PARA REFRESCARNOS

Mimosa de naranja

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca vieja Montañesa con salsa de vino tinto de Ronda sobre boniatos asados, salteado de setas con boletus, chalotas caramelizadas y aceite de hierbas aromáticas

EL DULCE PARA TERMINAR

Crujiente de gianduja

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Café e infusiones

23:45 horas Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte

00:00 horas Cotillón y barra libre con música en directo

03:30 horas Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

PRECIO: 150 EUROS

Almuerzo Año Nuevo

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de "Tío Pepe", acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Café irlandés con nata y cacao en polvo

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, emborrachada con crema inglesa a la naranja y acompañada de helado de leche merengada con caramelo a la sal

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Almuerzo Día de Reyes

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de "Tío Pepe", acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Café irlandés con nata y cacao en polvo

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, emborrachada con crema inglesa a la naranja y acompañada de helado de leche merengada con caramelo a la sal

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menús disponibles los días señalados: 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero

Todos los precios incluyen IVA

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar previamente

Para los días 24 y 25 de diciembre, 1 y 6 de enero:

Al confirmar, se abonará el 30% del total de la factura y el 70% restante, 7 días antes de la celebración

Para el 31 de diciembre. 100% prepago en el momento de la reserva.

Depósitos no reembolsables en caso de cancelación

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C. Jerez, 25 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 952 87 12 40 | [@azaharronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

HOLIDAY SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Christmas Eve - December, 24

APPETIZERS

Duck ham on toast with sherry wine tomato

Tomato with Spanish sausage tartare dressed with our seasoning

Mini spinach croquette with goat cheese

FROM THE SEA

Tiger prawns on avocado and mango tartare, dressed with citrus vinaigrette

FROM THE EARTH

Iberian pork sirloin stuffed with mushrooms, celeriac, prunes, and raisins, with Oporto wine sauce and rosemary, accompanied by roasted carrot sticks

LET'S REFRESH OURSELVES

Raspberry Mimosa

DESSERT

Pavlova (French meringue with cream and berries)

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE: 75 EUROS

Christmas Lunch - December, 25

APPETIZERS

Anchovies in vinegar with roasted pepper salad

Duck ham on toast with sherry wine tomato

Spanish potato salad with tuna belly and paprika

FROM THE SEA

Seafood cream with mussels, croutons and diced potatoes

FROM THE EARTH

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tio Pepe" sherry wine sauce accompanied by roasted potatoes

LET'S REFRESH OURSELVES

Mango Bellini with freeze-dried raspberry

DESSERT

Cheesecake with cracker, panna cotta flavored with vanilla and salted caramel

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE: 65 EUROS

New Year's Eve - December, 31

APPETIZERS

Anchovies on cracker with "fleur de sel"

Payoyo cheese wrapped in black sesame with blueberry jam

Salmon tartare with citrus avocado cream on mini pancake

Duck pate with pears and pistachios, dressed with balsamic vinaigrette, served with toast and crackers

WE'LL START WITH

Grilled croaker with Diana sauce on mashed potatoes, accompanied by roasted broccoli and aromatic herbs

LET'S REFRESH OURSELVES

Orange Mimosa

WE'LL FOLLOW WITH

Matured Montañesa beef sirloin with Ronda red wine sauce on roasted sweet potatoes, sautéed mushrooms, caramelized shallots and aromatic herb oil

LET'S FINISH WITH SOMETHING SWEET

Crunchy gianduja chocolate

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

23:45h. Traditional Christmas nougats, cava and lucky grapes

00:00h. New Year's Eve party and open bar with live music

03:30h. Assortment with mini-sandwiches and "churros" with chocolate

PRICE: 150 EUROS

New Year - January, 1

APPETIZERS

Spanish potato salad with tuna belly and paprika

Duck ham on toast with sherry wine tomato

Anchovies in vinegar with roasted pepper salad

FROM THE SEA

Seafood cream with mussels, croutons and diced potatoes

FROM THE EARTH

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tio Pepe" sherry wine sauce, accompanied by roasted potatoes

LET'S REFRESH OURSELVES

Irish coffee sorbet with cream and cocoa powder

DESSERT

Caramelized brioche "torrija" with orange custard accompanied by meringue milk ice cream and salted caramel

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE: 60 EUROS

Three Kings' Day - January, 6

APPETIZERS

Spanish potato salad with tuna belly and paprika

Duck ham on toast with sherry wine tomato

Anchovies in vinegar with roasted pepper salad

FROM THE SEA

Seafood cream with mussels, croutons and diced potatoes

FROM THE EARTH

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tio Pepe" sherry wine sauce, accompanied by roasted potatoes

LET'S REFRESH OURSELVES

Irish coffee sorbet with cream and cocoa powder

DESSERT

Caramelized brioche "torrija" with orange custard accompanied by meringue milk ice cream and salted caramel

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

Coffee and infusions

PRICE: 60 EUROS

Information and booking conditions

INFORMATION

Menus available only: December 24th, 25th and 31st, and January 1st and 6th.

All prices are with VAT included.

BOOKING CONDITIONS

Advance reservation are required.

Reservations for December, 24, 25 and January 1 y 6:
Upon confirmation, a 30% deposit of the total invoice will be charged, with the remaining 70% due 7 days prior to the event.

Reservations for December 31 must be 100% prepaid.

Deposits are non-refundable in case of cancellation.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C. Jerez, 25 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 952 87 12 40 | [@azaharronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com