

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

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

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.

Upon confirmation, a 30% deposit of the total invoice will be charged, with the remaining 70% due 7 days prior to the event.

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

TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Nit de Nadal

APERITIUS

Pernil d'ànec sobre tosta amb chutney de tomàquet al Jerez

Mini cistella de tomàquet amb tàrtar de salsitxó amanit amb el nostre amaniment

Mini croqueta d'espínacs amb formatge de cabra

DE LA MAR

Llagostins tígres sobre tàrtar d'alvocat i mànec amb vinagreta cítrica

DE LA TERRA

Rellom ibèric farcit de xampinyons, api-*nap*, prunes i passes, amb salsa de Porto al romaní, acompanyat de bastons de pastanagues rostits a la mel

PER A REFRESCAR-NOS

Mimosa de Gerd

POSTRE

Pavlova (merenga seca francesa amb nata i fruits del bosc)

Dolçons nadalencs

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Catalunya

Vi negre "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Cafè i infusions

PREU: 75 EUROS

Esmorzar de Nadal

APERITIUS

Aladrocs en vinagre amb pipirrana de pebrots rostits

Pernil d'ànec sobre tosta amb chutney de tomàquet al Jerez

Ensalada russa amb ventresca de tonyina al pebre roig

DE LA MAR

Crema de galeres amb llagostins, musclos en el seu suc, crostons i dau de patates.

DE LA TERRA

Ploma ibèrica al forn de carbó amb salsa de Tío Pepe, acompanyada de patates rostides

PER A REFRESCAR-NOS

Mango Bellini amb gerd liofilitzat

POSTRE

Pastís de formatge amb galeta salada, pannacotta aromatitzada a la vainilla i salsa de caramel a la sal

Dolçons nadalencs

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Catalunya

Vi negre "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Cafè i infusions

PREU: 65 EUROS

Nit de Cap d'Any

APERITIU

Anxoves sobre regañá a la flor de sal

Ferrero de formatge Payoyo embolicat en sèsam negre amb melmelada de nabius

Tàrtar de salmó amb crema d'alvocat cítrica sobre mini rodó salat

PER A COMENÇAR

Paté d'ànec amb peres i festucs, amanit amb vinagreta de módena, acompanyat de tostas i regañás

CONTINUEM AMB

Corbina a la planxa amb salsa Diana, sobre puré de patata a la llimona, acompanyada de bròcoli rostit i herbes aromàtiques

PER A REFRESCAR-NOS

Mimosa de Taronja

PLAT PRINCIPAL

Rellom de vaca vella Muntanyesa amb salsa de vi negre de Ronda sobre moniatos rostits, saltat de bolets, escalunyes caramel·litzades i oli d'herbes

EL DOLÇ PER A ACABAR

Cruixentcruixent de gianduja

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Catalunya

Vi negre "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Cafè i infusions

23:45 horas. Dolços Nadalencs i raïm de la sort

00:00 horas. Cotilló, barra lliure i música en directe

03:30 horas. Assortit de mini entrepans i xurros amb xocolata

PREU: 150 EUROS

Esmorzar de Añonuevo

APERITIUS

Ensalada russa amb ventresca de tonyina al pebre roig

Pernil d'ànec sobre tosta amb chutney de tomàquet al Jerez

Aladrosos en vinagre amb pipirrana de pebrots rostits

DE LA MAR

Crema de galeres amb llagostins, musclos en el seu suc, crostons i dau de patates.

DE LA TERRA

Ploma ibèrica al forn de carbó amb salsa de Tío Pepe, acompanyada de patates rostides

PER A REFRESCAR-NOS

Cafè irlandès amb nata i cacau en pols

POSTRE

Llesca amb ou de brioix caramel·litzada, emborratxada amb crema anglesa a la taronja i acompanyada de gelat de llet merengada amb caramel a la sal

Dolços Nadalencs

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Catalunya

Vi negre "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS

Dia de Reis Mags

APERITIUS

Ensalada russa amb ventresca de tonyina al pebre roig

Pernil d'ànec sobre tosta amb chutney de tomàquet al Jerez

Aladrosos en vinagre amb pipirrana de pebrots rostits

DE LA MAR

Crema de galeres amb llagostins, musclos en el seu suc, crostons i dau de patates.

DE LA TERRA

Ploma ibèrica al forn de carbó amb salsa de Tío Pepe, acompanyada de patates rostides

PER A REFRESCAR-NOS

Cafè irlandès amb nata i cacau en pols

POSTRE

Llesca amb ou de brioix caramel·litzada, emborratxada amb crema anglesa a la taronja i acompanyada de gelat de llet merengada amb caramel a la sal

Dolços Nadalencs

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Catalunya

Vi negre "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS

Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Menús disponibles els dies assenyalats: 24, 25 i 31 de desembre, i 1 i 6 de gener.

Tots els preus inclouen IVA.

CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar prèviament.

En confirmar, s'abonarà el 30% del total de la factura i el 70% restant, 7 dies abans de la celebració.

Dipòsits no reemborsables en cas de cancel·lació.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C. Jerez, 25 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

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