

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Menú grupos Alameda

ENTRANTES

Salmorejo de tomate, fresa y atún rojo soasado.

Ensalada de brotes verdes con sardina ahumada, pimientos asados y aliño de ajo frito

PRIMER PLATO

Arroz de pluma ibérica y setas, con espárragos verdes y láminas de jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Lubina de estero al carbón, parmentier de patata y jugo de calamar o

Solomillo de ternera con salsa de mantequilla y café sobre base de espinacas

Surtido de turrone y polvorones

POSTRES

Tarta de fresa, con helado de vainilla

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto "Vetas Colección" D.O Sierras de Málaga

Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Menú grupos Puente Nuevo

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O Guijuelo con pan de cristal

Queso de cabra payoya

Tartar de tomate rosa, anchoas de Santoña y ajoblanco de melón

Croquetas de carrillera

Fritura andaluza

Huevos rotos, patatas baby y colas de gambón al ajillo

Lingote de salmón con crema de guisantes y vieras a la plancha

POSTRE

Tarta de queso con helado de miel y piñones

Tarta de limón con helado de gin-tonic

Panorámico con helado de mango

Turrones y polvorones

BODEGA

Agua, Refrescos, Cerveza

Vino blanco Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga

Vino tinto "Vetas Colección" D.O Sierras de Málaga

Café e infusiones

PRECIO: 49 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menús disponibles desde noviembre, excepto el 24 y 31 de diciembre.

CONDICIONES DE PAGO Y 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.

HOLIDAY SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS



Alameda Menu

STARTERS

Tomato, strawberry and roasted bluefin tuna salmorejo
Green sprouts salad with smoked sardine, roasted peppers and fried garlic dressing

FIRST COURSE

Iberian pork loin and mushroom rice with green asparagus and slices of Iberian ham

MAIN COURSE

Charcoal-grilled estuary sea bass, potato parmentier and squid sauce
or
Beef tenderloin with butter and coffee sauce over spinach base

DESSERT

Strawberry cake with vanilla ice cream

Turrón and polvorón assortment

CELLAR

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Red wine "Vetas Colección" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

PRICE: 45 EUROS

Puente Nuevo Menu

TO SHARE

Iberian ham D.O. Guijuelo with cristal bread

Payoya goat cheese

Pink tomato tartare, anchovies from Santoña with chilled garlic and melon soup

Cheek croquettes Andalusian fried food

Scrambled eggs, baby potatoes and garlic shrimp tails

Salmon with pea cream and grilled scallops

DESSERT

Cheesecake with honey and pine nuts ice cream

Lemon cake with gin-tonic ice cream

Panoramic with mango ice cream

Turrón and polvorón assortment

CELLAR

Waters, soft drinks, beer

White wine "Encina del inglés" D.O. Sierra de Málaga

Red wine "Vetas Colección" D.O. Sierra de Málaga

Coffee and tea

PRICE: 49 EUROS

Information and booking conditions

INFORMATION

Menus available from November except 24 and 31 December.

BOOKING AND PAYMENT CONDITIONS

It will be necessary to book in advance.

In order to confirm the reservation it is required the 30% of the total amount and the 70% remainig, 7 days before the celebration.

Non-refundable deposits in case of cancellation.

TEMPS DES FÊTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS



Menu Alameda

ENTRÉES

Soupe froide de tomate, fraise et thon rouge poêlé
Salade verte de sardine fumée, poivrons rôtis et vinaigrette
d'ail frit

PREMIER PLAT

Riz de plume ibérique et champignons, asperges vertes et
tranche de jambon ibérique

PLAT PRINCIPAL

Bar de l'estuaire au charbon, parmentier de pomme de terre et
jus de calamar
ou
Solomillo de boeuf avec une sauce au beurre et au café sur
une base d'épinard

DESSERT

Tarte à la fraise et sa glace à la vanille

Assortiment de nougats et "polvorones"

BOISSONS

Eau, boisson fraîche, bière
Vin blanc Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga
Vin rouge "Vetas Colección" D.O. Sierras de Málaga
Café et infusions

PRIX: 45 EUROS

Menu Puente Nuevo

A PARTAGER

Jambon ibérique A.O.C Guijuelo et son pain de verre

Frômage de chèvre payoya

Tartar de tomate rose, anchois de Santoña et soupe froide de melon

Croquette de joue de porc

Friture andalouse

Oeufs brouillés, pomme de terre baby et queue de gambas a l'ail

Lingot de saumon a la crème de petit pois et noix de saint jacques grillées

DESSERT

Tarte au frômage et sa glaçe au miel et pignon de pins

Tarte au citron et sa glaçe de gin-tonic

Panoramico et sa glaçe a la mangue

Assortiment de nougats et "polvorones"

BOISSONS

Eau, boisson fraîche, bière

Vin blanc Encina del Inglés D.O. Sierras de Málaga

Vin rouge "Vetas Colección" D.O Sierras de Málaga

Café et infusions

PRIX: 49 EUROS

Conditions de réservation

INFORMATION

Menus disponibles à partir de novembre, sauf les 24 et 31 décembre.

CONDITIONS DE PAIEMENT ET RESERVATION

Il est nécessaire de réserver au préalable.

A la confirmation, il faudra abonée 30% du total de la facture et les 70% restant, 7 jours avant la célébration.

Depot Non Remboursable en cas de cancelation.

HOTEL CATALONIA RONDA

Av Virgen de la Paz 16 – 29400 Ronda

Reservas: reservas@restaurantepanoramico.com

Telf. 952 87 03 00 | [@panoramikoronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com