

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





# Nochebuena

## APERITIVO

Pastel de cabracho y salmón ahumado acompañado de alga wakame, huevas de salmón y tostas dulces

## ENTRANTE

Brioche tostado de tartar de solomillo retinta con tuétano a la brasa, anguila ahumada, yema de codorniz y brotes verdes

## PESCADO

Rodaballo salvaje acompañado de gambas, base de puerros a baja temperatura y emulsión de salsa de marisco

\*\*

Sorbete de mojito

## CARNE

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto, acompañado de bechamel y tomillo, pintado con reducción de jugo de carne al PX

## POSTRES

Milhojas de chocolate, crumble de galleta y helado de café irlandés

Turrónes y polvorones

## BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Legaris verdejo D.O Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

# Fin de Año

## APERITIVO

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo acompañado de pan de cristal con aceite de oliva

## ENTRANTE

Hoja de shiso en tempura, tartar de salmón marinado en salsa de soja y kimchi y huevas de arenque

## PESCADO

Lomo de lubina salvaje al horno de carbón, sobre ragout de setas, alcachofa confitada y crema de galeras

\*\*

Sorbete de lima

## CARNE

Taco de cochinillo confitado en su jugo y glaseado con salsa hoisin acompañado con cremoso de boniato

## POSTRES

Medialuna de turrón, cremoso de praliné y chocolate con leche, acompañado de helado de miel y piñones

Turrones y polvorones

Uvas de la suerte

## BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Legaris verdejo D.O Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café e infusiones

PRECIO: 95 EUROS

# Información y condiciones de reserva

## INFORMACIÓN

Menús disponibles el 24 y 31 de diciembre respectivamente.

## 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





# Christmas Eve

## APPETIZER

Scorpion fish cake and smoked salmon accompanied with wakame, salmon roe and sweet toast

## STARTER

Prime Retinto steak tartare on toasted brioche with char-grilled bone marrow, smoked eel, quail egg yolk and green shoots

## FISH DISH

Wild turbot accompanied with prawns, a bed of leaks cooked at low temperature and shellfish sauce emulsion

\*\*

Mojito sorbet

## MEAT DISH

Cannelloni of ox tail stewed in red wine accompanied with bechamel and thyme, brushed with a reduced sweet wine meat jus

## DESSERT

Chocolate mille-feuille, biscuit crumb and Irish coffee ice cream

Turrón and polvorón assortment

## CELLAR

Water, soft drinks, beer

D.O. Rueda Legaris Verdejo white wine

D.O. Rioja Pomal 500 vintage red wine

Codorniu cuvée organic cava

Coffee and teas

PRICE: 85 EUROS



# New Year's Eve

## APPETIZER

Premium Iberian ham from Guijuelo accompanied with crispy bread drizzled with olive oil

## STARTER

Shiso leaf tempura, salmon tartare marinated in soya sauce and kimchi, and herring roe

## FISH DISH

Charcoal-baked wild sea bass, on a mushroom ragout, confit artichokes and a mantis shrimp bisque

\*\*

Lime sorbet

## MEAT DISH

Suckling pig bites confited in jus and glazed with hoisin sauce, accompanied by a sweet potato purée

## POSTRES

Turrón crescent, creamy praline and milk chocolate, accompanied with honey and pine kernel ice cream

Turrón and polvoron assortment

New Year's Eve grapes of good fortune

## CELLAR

Water, soft drinks, beer

D.O. Rueda Legaris Verdejo white wine

D.O. Rioja Pomal 500 vintage red wine

Codorniu cuvée organic cava

Coffee and teas

PRICE: 95 EUROS

# Information and booking conditions

## INFORMATION

Menus available only 24 and 31 december.

## BOOKING AND PAYMENT CONDITIONS

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





# Réveillon de Noël

## APÉRITIF

Gâteau a la rascasse et saumon fumé accompagner d'algue wakame, oeufs de saumon et biscottes sucrés

## ENTRÉE

Brioche grillée au tartar de solomillo de boeuf avec de l'os a moelle a la braise, anguille fumée, jaune d'oeuf de caille et ses pousses vertes

## POISSON

Turbot sauvage accompagner de crevettes, une base de poireaux a basse température et emulsion de sauce aux fruits de mer

\*\*

Sorbet de mojito

## VIANDE

Canelon de queue de toro cuit au vin rouge, accompagner d'une béchamel au thym, napper de jus de viande au Pedro Ximenez

## DESSERT

Millfeuille au chocolat, crumble de biscuit et sa glace au café irlandais

Assortiment de nougats et "polvorones"

## BOISSON

Eau, boisson sans alcool, bière

Vin blanc Legaris verdejo D.O Rueda

Vin rouge Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café et infusions

PRIX: 85 EUROS

# Réveillon de Nouvel An

## APERITIF

Jambon ibérique A.O.C Guijuelo accompagner d'un pain cristal et huile d'olive

## ENTRÉE

Fuille de shiso pané, tartar de saumon mariné en sauce de soja et kimchi et ses oeufs de hareng

## POISSON

Darne de bar sauvage au four a charbon, ragout de champignons, artichaut confit et beurre blanc

\*\*

Sorbet de citron vert

## VIANDE

Pavé de cochon de lait confit dans son jus et glacé a la sauce hoisin, accompagner d'une purée de patate douce

## DESSERT

Demi lune de nougat, crème de pralinée et chocolat au lait, accompagner d'une glace au miel et pignons de pins  
Assortiment de nougats et "polvorones"  
Raisins de la chance

## BOISSON

Eau, boisson sans alcool, bière  
Vin blanc Legaris verdejo D.O Rueda  
Vin rouge Pomal 500 crianza D.O Rioja  
Cava Codorniu cuvée original BN  
Café et infusions

PRIX: 95 EUROS

# Conditions de réservation

## INFORMATION

Menus disponibles le 24 et 31 de 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](mailto:reservas@restaurantepanoramico.com)

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