

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

ALDAPETA
Gastrebar

JAI
DENBORALDIA
'24/'25

CHRISTMAS SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

ALDAPETA
Gastrobar

SAISON DES FÊTES '24/'25



Nochebuena

ENTRANTES EN MESA

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

PESCADOS

Lomo de rodaballo con salsa de salsa de cava y brotes frescos

CARNE

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

POSTRE

Pantxineta casera de crema

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, 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: 75 EUROS

Navidad

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croquetas caseras de jamón ibérico
Chupito bloody Mary de berberechos

PESCADOS

Merluza a la brasa con medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztan con pastel de patata y boniato

POSTRE

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, 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: 75 EUROS

Nochevieja

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de pollo Lumagorri

APERITIVOS

Gilda Aldapeta
Ensaladilla de txangurro
Brandada de bacalao

PESCADO

Lubina a la plancha con trigueros asados, zanahoria y lima

CARNE

Solomillo de vaca gallega con reducción de su jugo trufado y escalope de foie

POSTRE

Ganage de chocolate y naranja con helado de guanaja

Tradicionales dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco: Raimat Castell Ecológico, D.O. Costers del Segre, Chardonnay

Vino tinto: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja

Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 136 EUROS

Año Nuevo

ENTRANTES EN MESA

Nigiri de txuleta ahumada
Gilda Aldapeta
Croquetas caseras de jamón
Chupito de bloody Mary con berberechos

PESCADOS

Merluza a la brasa, Medallón de vieira y aceite verde

CARNE

Lingote de gorrín del Baztan con pastel de patata y boniato

POSTRE

Compacto de cacao, frutos rojos y crema de vainilla

Tradicionales dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: Legaris, 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: 75 EUROS

Reyes Magos

APERITIVO

Brandada de bacalao
Falso nigiri de pimiento de piquillo

ENTRANTE

Sopa de pescado y frutos del mar

PRINCIPAL

Sapito negro a la brasa con su refrito

o

Lingote de gorrín navarro, patata panadera y "demi-glace"

POSTRE

Ganache de chocolate y naranja

Tradicional Roscón de Reyes

BODEGA

Vino blanco: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 55 EUROS

Eguberri

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogi tumakarekin
Etxeko Lumagorri Oilasko kroketak
Zamburiña erreak baratxuri eta perrexilarekin

ARRAINA

Erreboiloa ardo apardun saltsa eta kimuak

HARAGIA

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

POSTREA

Etxeko pantxineta

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: Legaris, 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: 75 EURO

Gabonak

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Txuleta keztatu nigiria
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketak
Berberetxo eta bloody mary txupittoa

ARRAINA

Legatza brasan, bere bieira eta olio berdea

HARAGIA

Baztango txerrikia, patata eta patata gozo opilarekin

POSTREA

Kakao gogorra, fruitu gorriak eta banilla krema

Gabonetako gozoki tradizionalak

* * *

EDATEKO

Ardo zuria: Legaris, 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: 75 EURO

Gau Zaharra

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogi tumakarekin
Etxeko Lumagorri oilasko kroketak

APERITIBOAK

Aldapeta gilda
Txangurro entsaladilla
Bakailau brandada

ARRAINA

Lupia plantxan, gari zain-zuriak, azanario eta lima

HARAGIA

Galiziako behi azpizuna, bere saltsa urritua trufaz eta foietxea

POSTREA

Txokolate eta laranja ganatxea guanaja hizozkiaz

Gabonetako gozoki tradizionalak

Zortearen mahatsak

* * *

EDATEKO

Ardo zuria: Raimat Castell Ecológico, J.D Costers del Segre,
Chardonnay

Ardo beltza: Viña Pomal Reserva, J.D.K Rioja

Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava

Ur minerala

Kafea eta infusioak

PREZIOA: 136 EURO

Urte Berria

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Txuleta keztatu nigiria
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketak
Berberetxo eta bloody mary txupittoa

ARRAINA

Legatza brasan, bere bieira eta olio berdea

HARAGIA

Baztango txerrikia, patata eta patata gozo opilarekin

POSTREA

Kakao gogorra, fruitu gorriak eta banilla krema

Gabonetako gozoki tradizionalak

* * *

EDATEKO

Ardo zuria: Legaris, 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: 75 EURO

Errege Magoak

APERITIBOA

Bakailau brandada
Pikillo piper nigiri faltsua

HASIERAKOA

Arrain eta itsaski zopa

PLATER NAGUSIA

Xapu beltza brasan eta bere olio zpina

edo

Baztango txerriakia, patata erregosi eta "demi-glacea"

POSTREA

Txokolate eta laranja ganatxea

Erregetako Roskoa

EDATEKO

VArdo zuria: Legaris, Verdejo J.D Rueda

Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja

Ur minerala

Kafea eta infusioak

PREZIOA: 55 EURO

La veille de Noël

ENTRÉES SUR LA TABLE

Jambon ibérique avec pain aux tomates
Croquettes de poulet maison
Pétoncles rôties à l'ail et au persil

POISSON

Filet de turbot avec sauce au cava et pousses fraîches

VIANDE

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

DESSERT

Pantxineta maison - dessert typiquement basque

Bonbons traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Vin Mousseux: Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O.

Eau minérale

Cafés et infusions

PRIX: 75 EUROS

Noël

ENTRÉES SUR LA TABLE

Nigiri au steak fumé

Gilda Aldapeta - pintxo basque classique renouvelé

Croquettes de jambon ibérique maison

Shot de Bloody Mary avec des coques

POISSON

Merlu grillé à la coquille Saint-Jacques et à l'huile verte

VIANDE

Lingot de moineau Baztan avec gâteau aux pommes de terre et patates douces

DESSERT

Compact de cacao, fruits rouges et crème vanille

Bonbons traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Vin Mousseux: Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O.

Eau minérale

Cafés et infusions

PRIX: 75 EUROS

Réveillon du Nouvel An

ENTRÉES SUR LA TABLE

Jambon ibérique avec pain aux tomates
Croquettes de poulet maison

COLLATIONS

Gilda Aldapeta - pintxo basque classique renouvelé
Salade de crabe
Brandade de morue

POISSON

Bar grillé, asperges rôties à la carotte et au citron vert

VIANDE

Surlonge de bœuf galicienne avec réduction de jus truffé et
escalope de foie

DESSERT

Ganache chocolat et orange avec glace guanaja

Bonbons traditionnels de Noël

Raisins porte-bonheur

BOISSONS

Vin blanc : Raimat Castell Bio, D.O. Costers del Segre,
Chardonnay

Vin rouge: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja

Vin Mousseux: Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O.

Eau minérale

Cafés et infusions

Nouvelle année

ENTRÉES SUR LA TABLE

Nigiri txuleta fumée

Gilda Aldapeta - pintxo basque classique renouvelé

Croquettes de jambon maison

Shot de Bloody Mary avec des coques

POISSON

Merlu grillé à la coquille Saint-Jacques et à l'huile verte

VIANDE

Lingot de moineau Baztan avec gâteau aux pommes de terre et patates douces

DESSERT

Compact de cacao, fruits rouges et crème vanille

Bonbons de Noël

BOISSONS

Vin blanc: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Vin Mousseux: Cava Codorniu Non Plus Ultra D.O.

Eau minérale

Cafés et infusions

PRIX: 75 EUROS

Trois sages

APÉRITIF

Brandade de morue
Nigiri faux piquillo

ENTRANT

Soupe de poisson et fruits de mer

MAJEUR

Lotte noire grillée et sa sauce frite

soit

Lingot de moineau de Navarre, pomme de terre boulangère et
demi-glace

DESSERT

Ganache chocolat et orange

Roscón de Reyes - tradition du pays

BOISSONS

Vin blanc: Legaris, Verdejo D.O Rueda

Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja

Eau minérale

Cafés et infusions

PRIX: 55 EUROS

Christmas Eve

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tomato bread
Homemade chicken croquettes
Roasted scallops with garlic and parsley

FISH

Turbot fillet with cava sauce and fresh sprouts

MEAT

Grilled beef tenderloin, piquillo peppers, parmentier and demi-glace

DESSERT

Homemade Pantxineta - typical Basque dessert

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: Legaris, 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: 75 EUROS

Christmas

STARTERS ON THE TABLE

Smoked steak nigiri

Gilda Aldapeta - classic Basque pintxo renewed

Homemade ham croquettes

Bloody Mary shot with cockles

FISH

Grilled hake with scallop and green oil

MEAT

Baztan piglet ingot with potato and sweet potato pie

DESSERT

Compact of cocoa, red fruits and vanilla cream

Christmas sweets

DRINKS

White wine: Legaris, 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: 75 EUROS

New Year's Eve

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tomato bread
Homemade chicken croquettes

APPETIZERS

Gilda Aldapeta - classic Basque pintxo renewed
Crab salad
Cod brandade

FISH

Grilled sea bass, roasted wild asparagus, carrot and lime

MEAT

Galician beef tenderloin with a reduction of its truffled
juice and foie escalope

DESSERT

Chocolate and orange ganache with guanaja ice cream

Traditional Christmas sweets

Lucky grapes

DRINKS

White wine: Raimat Castell Ecológico, D.O. Costers del Segre,
Chardonnay

Red wine: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja

Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O Cava

Mineral water

Coffee and infusions

PRECIO: 136 EUROS

New Year

STARTERS ON THE TABLE

Smoked steak nigiri

Gilda Aldapeta - classic Basque pintxo renewed

Homemade ham croquettes

Bloody Mary shot with cockles

FISH

Grilled hake with scallop and green oil

MEAT

Baztan piglet ingot with potato and sweet potato pie

DESSERT

Compact of cocoa, red fruits and vanilla cream

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: Legaris, 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: 75 EUROS

Three Wise Men

APPETIZER

Cod brandade
Fake piquillo pepper nigiri

STARTER

Fish and seafood soup

MAIN COURSE

Grilled black monkfish with its stir-fry

or

Navarrese piglet, baked potato and "demi-glace"

DESSERT

Chocolate and orange ganache

Roscón de Reyes - tradition of the country

DRINKS

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

PRICE: 55 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menú disponible el 24 de diciembre a la noche.
Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

Informations et conditions de réservation

INFORMATION

Menu disponible le 24 décembre au soir.
Tous les prix incluent la TVA.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Il faudra réserver et payer à l'avance.

Information and booking conditions

INFORMATION

Menu available on the evening of December 24th.
All prices include VAT.

BOOKING CONDITIONS

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 | [@aldapetarestaurante](#) |

[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9 20009

Donostia/San Sebastián

Réservations: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Telf. +34 943 44 42 94 | [@aldapetarestaurante](#) |

[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9 20009

Donostia/San Sebastián

Reservations: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Tel. +34 943 44 42 94 | [@aldapetarestaurante](#) |

[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com