

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú Nit de Nadal . 3
Menú de Nadal . 6
Menú de Sant Esteve . 9
Menú Cap d'Any . 12
Menu Any Nou . 15
Menu de Reis . 18

ES

Menú Nochebuena . 4
Menú de Navidad . 7
Menú de San Esteban . 10
Menú Fin de año . 13
Menu Año Nuevo . 16
Menú Reyes . 19

EN

Christmas Eve menu . 5
Christmas menu . 8
Boxing day menu . 11
New Year Eve menu . 14
New Year menu . 17
Epiphany menu . 20

Informació i condicions de
reserva. Pàgina 21

Información y condiciones
de reserva. Página 21

Information and booking
conditions. Page 21

MENÚ NIT DE NADAL

24/12/2025

CAT

PER COMPARTIR

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de crostons de pa

Petit entrepà de brioche amb anxova de l'Escala, mantega fumada i tàrtar de tomàquet

Steak Tartar de vedella ecològica amb emulsió de carn sobre làmina cruixent

Torró de foie amb ametlles i melmelada de figues

Bunyol casolà de bacallà amb allioli de mel

PLATS PRINCIPALS

Suquet de rap tradicional amb calamarcets, cloïsses, musclos i la seva picada catalana

o

Lingot de melós de galtes de vedella estofades, cruixent de bolets i medallons de patata rostida amb herbes mediterrànies

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrans artesans

CELLER

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA

Refrescs i cerveses

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 68 EUROS

MENÚ NOCHEBUENA

24/12/2025

ES

PARA COMPARTIR

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Montadito de brioche con anchoa de L'Escala, mantequilla ahumada y tartar de tomate

Steak Tartar de ternera ecológica con emulsión de carne sobre lámina crujiente

Turrón de foie con almendras y mermelada de higos

Buñuelo casero de bacalao con "all i oli" de miel

PLATOS PRINCIPALES

Suquet de rape tradicional con calamarcitos, almejas, mejillones y su picada catalana

o

Lingote de meloso de carrilleras de ternera estofadas, crujiente de setas y medallones de patata asadas a las hierbas mediterráneas

POSTRE

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrónes artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescos y cervezas
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 68 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

24/12/2025

EN

TO SHARE

Cone of Iberian ham with breadsticks

Brioche sandwich with L'Escala anchovy, smoked butter, and tomato Tartar

Organic beef Steak Tartar with meat emulsion on a crispy sheet of pastry

Foie mousse with almonds and fig jam

Homemade cod fritter with honey "allioli"

MAIN COURSES

Traditional monkfish stew with small squid, clams, mussels and Catalan picada

or

Stewed beef cheek with crispy mushrooms and roasted potato medallions with Mediterranean herbs

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrones

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja
White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Soft drinks & Beers
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 68 EUROS

MENÚ DE NADAL

25/12/2025

CAT

PRIMER PLAT

Escudella tradicional catalana amb galets acompanyada de carn d'olla

PLAT PRINCIPAL

Mar i muntanya de pollastre farcit de llagostins i espinacs amb salsa suau de marisc, espàrrecs i gamba a la brasa

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrans artesans

CELLER

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescs i cerveses
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 68 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

25/12/2025

ES

PRIMER PLATO

Escudella i carn d'olla (sopa tradicional catalana con sus carnes y verduras)

PLATO PRINCIPAL

Mar y montaña de rulo de pollo relleno de langostinos y espinacas con suave salsa de marisco, espárragos y gamba a la brasa

POSTRE

Bizcocho de cacao , compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate
Turrone artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescos y cervezas
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 68 EUROS

CHRISTMAS MENU

25/12/2025

EN

FIRST COURSE

Escudella i carn d'olla (Traditional catalan chicken soup served with various meats and vegetables)

MAIN COURSE

Chicken Surf and Turf stuffed with prawns and spinach, served with a light seafood sauce, asparagus and grilled prawn

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrone

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja
White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Soft drinks & beers
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 68 EUROS

MENÚ DE SANT ESTEVE

26/12/2025

CAT

PRIMER PLAT

Canelons de rostit tradicional amb suau beixamel trufada, reducció de carn i teula de formatge curat

o

Amanida de brots tendres amb gírgoles saltejades, daus de carbassa a la brasa, nous, tomàquets confitats i vinagreta de magrana

PLAT PRINCIPAL

Corball a la planxa acompanyat de porro confitat, cloïsses obertes en salsa de vi blanc, emulsió de pebre vermell fumat i làmines d'ametlles torrades

o

Filet de porc ibèric amb salsa de vi dolç i milfulles de patata i poma

POSTRES

a de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrans artesans

CELLER

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescs i cerveses
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 71 EUROS

MENÚ DE SAN ESTEBAN

26/12/2025

ES

PRIMER PLATO

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada, reducción de carne y teja de queso curado

o

Ensalada de brotes tiernos con gírgolas salteadas, dados de calabaza a la brasa, nueces, tomates confitados y vinagreta de granada

PLATO PRINCIPAL

Corvina a la plancha acompañada de puerro confitado, almejas abiertas en salsa de vino blanco, emulsión de pimentón ahumado y láminas de almendra tostadas

o

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de vino dulce y milhojas de patata y manzana

POSTRE

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA

Refrescos y cervezas

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 71 EUROS

BOXING DAY MENU

26/12/2025

EN

FIRST COURSE

Traditional roasted meat cannelloni with truffled béchamel, meat reduction and cured cheese tile

or

Tender sprout salad with sautéed oyster mushrooms, grilled pumpkin cubes, walnuts, candied tomatoes and pomegranate vinaigrette

MAIN COURSE

Grilled sea bass with candied leek, clams in white wine sauce, smoked paprika emulsion and toasted almond slices

or

Iberian pork tenderloin with sweet wine sauce and potato-apple mille-feuille

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrone

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja
White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Soft drinks & beers
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 71 EUROS

MENÚ CAP D'ANY

31/12/2025

CAT

PER COMPARTIR

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de crostons de pa

Petit entrepà de brioche amb anxova de l'Escala, mantega fumada i tàrtar de tomàquet

Steak Tartar de vedella ecològica amb emulsió de carn sobre làmina cruixent

Bunyol de bacallà casolà amb ratlladura de llima

PLAT PRINCIPAL

Amanida de brots tendres amb vieires a la planxa, bacó ibèric curat, tomàquets rostits i vinagreta de sèsam garrapinyat

o

Caneló de rap i gambes amb suau salsa de marisc, maionesa de safrà i cruixent de porro

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrans artesans

BODEGA

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescs i cerveses
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 95 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

31/12/2025

ES

PARA COMPARTIR

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Montadito de brioche con anchoa de L'Escala, mantequilla ahumada y tartar de tomate

Steak Tartar de ternera ecológica con emulsión de carne sobre lámina crujiente

Buñuelo de bacalao casero con ralladura de lima

PLATOS PRINCIPALES

Ensalada de brotes tiernos con vieiras a la plancha, panceta ibérica curada, tomates asados y vinagreta de sésamo garrafiado

o

Canelón de rape y gambas con suave salsa de marisco, mayonesa de azafrán y crujiente de puerro

POSTRE

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrónes artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA

Refrescos y cervezas

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 95 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

31/12/2025

EN

TO SHARE

Cone of Iberian ham with breadsticks

Brioche sandwich with L'Escala anchovy, smoked butter, and tomato
Tartar

Organic beef Steak Tartar with meat emulsion on a crispy sheet of
pastry

Homemade cod fritter with lime zest

MAIN COURSE

Tender sprouts salad with grilled scallops, cured Iberian bacon, roasted
tomatoes and candied sesame vinaigrette

or

Monkfish and shrimp cannelloni with light seafood sauce, saffron
mayonnaise, and crispy leek

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrone

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja
White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Soft drinks & beers
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 95 EUROS

MENÚ ANY NOU

01/01/2026

CAT

PER COMPARTIR

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de crostons de pa

Petit entrepà de brioche amb anxova de l'Escala, mantega fumada i tàrtar de tomàquet

Steak Tartar de vedella ecològica amb emulsió de carn sobre làmina cruixent

Torró de foie amb ametlles i mermelada de figues

Croqueta de botifarra de perol i poma

PLAT PRINCIPAL

Caldereta de lluç amb escamarlans, cloïsses i musclos

o

Filet de vedella a la brasa amb parmentier de patata trufat i cruixent de bolets

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrans artesans

CELLER

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescs i cerveses
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 77 EUROS

MENÚ AÑO NUEVO

01/01/2026

ES

PARA COMPARTIR

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Montadito de brioche con anchoa de L'Escala, mantequilla ahumada y tartar de tomate

Steak Tartar de ternera ecológica con emulsión de carne sobre lámina crujiente

Turrón de foie con almendras y mermelada de higos

Croqueta de butifarra de perol y manzana

PLATO PRINCIPAL

Caldereta de merluza con cigalas, almejas y mejillones

o

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier de patata trufado y crujiente de setas

POSTRE

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA

Refrescos y cervezas

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 77 EUROS

NEW YEAR'S MENU

01/01/2026

EN

TO SHARE

Cone of Iberian ham with breadsticks

Brioche sandwich with L'Escala anchovy, smoked butter, and tomato
Tartar

Organic beef Steak Tartar with meat emulsion on a crispy sheet of
pastry

Foie mousse with almonds and fig jam

Croquette of perol sausage and apple

MAIN COURSE

Hake stew with prawns, clams, and mussels

or

Grilled beef tenderloin with truffled parmentier potatoe and crispy
mushrooms

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrone

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA

Soft drinks & beers

Mineral water

Coffees and infusions

PRICE: 77 EUROS

MENÚ REIS

06/01/2026

CAT

PRIMER PLAT

Amanida de brots tendres amb pernil d'ànec, daus de carbassa a la brasa, nous i vinagreta de tomàquets confitats

o

Coca de full amb brandada de bacallà, mousse de pebrot escalivat, cruixent de col kale, pols d'oliva negra i oli d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Suquet de rap tradicional amb calamarcets, cloïsses, musclos i la seva picada catalana

o

Lingot de melós de galtes de vedella estofades, cruixent de bolets i medallons de patata rostida amb herbes mediterrànies

POSTRES

Pa de pessic de cacau, compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrans artesans

CELLER

Vi negre Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescs i cerveses
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 63 EUROS

MENÚ REYES

06/01/2026

ES

PRIMER PLATO

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, dados de calabaza a la brasa, nueces y vinagreta de tomates confitados

o

Coca de hojaldre con brandada de bacalao, mousse de pimiento escalivado, crujiente de col kale, polvo de aceituna negra y aceite de albahaca

PLATOS PRINCIPALES

Suquet de rape tradicional con calamarcitos, almejas, mejillones y su picada catalana

o

Lingote de meloso de carrilleras de ternera estofadas, crujiente de setas y medallones de patata asados a las hierbas mediterráneas

POSTRE

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

BODEGA

Vino tinto Viña Pomal D.O. CA Rioja
Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Refrescos y cervezas
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 63 EUROS

EPIPHANY MENU

06/01/2026

EN

FIRST COURSE

Tender sprouts salad with duck ham, grilled pumpkin cubes, walnuts and candied tomato vinaigrette

or

Puff pastry with salt cod brandade, roasted pepper mousse, crispy kale, black olive powder and basil oil

MAIN COURSE

Traditional monkfish stew with small squid, clams, mussels and Catalan picada

or

Beef cheek stew, crispy mushrooms and roasted potato medallions with Mediterranean herbs

DESSERT

Cocoa sponge cake, cherry compote, vanilla mousse and chocolate shavings
Artisan turrones

CELLAR

Red wine Viña Pomal D.O. CA Rioja
White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Codorniu Non Plus Ultra Reserva D.O.CAVA
Soft drinks & beers
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 63 EUROS

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú Nadal, Sant Esteve, Any nou i Reis disponible al migdia. Menú Nit de Nadal i Cap d'any disponible a la nit.

Tots els preus inclouen l'IVA.

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menús de Navidad, San Esteban, Año Nuevo y Reyes disponibles al mediodía. Menús de Nochebuena y Fin de Año disponibles por la noche.

Todos los precios incluyen el IVA.

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas, St. Stephen's Day, New Year's Day, and Epiphany menus available at noon. Christmas Eve and New Year's Eve menus available at night.

All prices include VAT.

It will be necessary to make a reservation and pay in advance.

Les Finestres
de Llúria

R E S T A U R A N T

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864

C. Roger de Llúria 60 - 08009 Barcelona

Reservas: reservas@lesfinestresdelluria.com

Telf. 933 18 70 66 | [@lesfinestresdelluria](https://www.lesfinestresdelluria.com) | [@ebocarestaurants](https://www.ebocarestaurants.com) |

[ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS