

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS



# Navidad Grupos

## APERITIVO

Aperitivo casero de navidad

a compartir

Croqueta de pollo asado con mayo de berenjena

Flor de alcachofa con panceta maldonado y alioli

Tartar de gambas con mango, aguacate e hinojo

Huevo frito con patatas, jamón ibérico y migas

## PLATOS PRINCIPALES:

a elegir

Lubina del mediterráneo con cremoso de bulbo de apio

\*\*\*

Solomillo de ternera con duxelle de setas y espuma de yema

## POSTRES:

Texturas de Chocolate

Barquillos y turrónes incluidos

## BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias

Vino tinto Legaris Roble Ribera del Duero

Cava Raimat Brut Nature Eco Cava

Cafés e infusiones

55 euros  
(iva incluido)  
-Del 1 al 22 de diciembre-

# Navidad Cóctel Grupos

## ENTRANTES FRIOS

Gazpachuelo de melón, lima y hierbabuena

Gilda de atún rojo con aceituna gordal

Guaca-mole con sardina ahumada

Hojaldre de pimiento rojo escalibado cebolla caramelizada y queso manchego

Salmón marinado casero con verduras encurtidas, espuma de eneldo y queso

## ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de pollo asado casera con mayonesa de berenjena

Gamba crujiente con chutney de mango

Cogollo a la parrilla con salsa César y parmesano

Bocatita en pan de cristal con sobrasada miel y queso servilleta

Pincho de lagarto ibérico con adobo moruno

## POSTRES

Brownie con toffee salado y crema inglesa

Naranja con nueces y miel

Manzana estofada con canela y crema de Mascarpone

Barquillos y turrónes incluidos

## BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas

Vino blanco La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias

Vino tinto Legaris Roble Ribera del Duero

Cava Raimat Brut Nature Eco Cava

Cafés e infusiones

60 euros  
(iva incluido)

-Del 1 al 22 de diciembre-

# Información y condiciones de reserva

## INFORMACIÓN

Menú Navidad para grupos y Navidad coctail disponibles para empresas y grupos desde el 01 de diciembre hasta el 22 de diciembre. El menú de Navidad para todo el público el 25 de diciembre y el de nochevieja para todo el público la noche del 31.

Todos los menús son adaptables a cualquier alergia o condición alimentaria.

Todos los precios incluyen IVA.

## CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar el 50% por adelantado.(no reembolsable en caso de cancelación). El otro 50% se abonará 48h antes del evento o el mismo día.

Contacto: 686 863 431, o personalmente en el Restaurante Espolín. C/ Barcelonina 5, Valencia.

## HOTEL CATALONIA EXCELSIOR 4\*

Carrer dela Barcelonina, 5 |

46002 València

Reservas: [comercial@espolinrestaurante.com](mailto:comercial@espolinrestaurante.com)

Telf. 96 351 46 12 / 686 863 431 |

[@ebocarestaurants](#) | [cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)

# HOLIDAY SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS



# Christmas Groups

## APPETIZER

Homemade Christmas appetizer

To share

Roast chicken croquette with eggplant mayo

Artichoke flower with Maldon bacon and aioli

Shrimp tartare with mango, avocado, and fennel

Fried egg with potatoes, Iberian ham, and breadcrumbs

## MAIN COURSES:

Choose one

Mediterranean sea bass with creamy celery bulb

\*\*\*

Beef tenderloin with mushroom duxelles and egg yolk foam

## DESSERTS:

Chocolate textures

Wafers and nougats included

## BEVERAGE:

Mineral water, soft drinks, and beers

White wine La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias

Red wine Legaris Roble Ribera del Duero

Cava Raimat Brut Nature Eco Cava

Coffee and infusions

55 euros  
(VAT included)  
-From December 1 to 22-

# Christmas Cocktail Groups

## COLD STARTERS

Melon, lime, and mint gazpachuelo

Red tuna gilda with gordal olives

Guaca-mole with smoked sardine

Red pepper puff pastry with caramelized onion and Manchego cheese

Homemade marinated salmon with pickled vegetables, dill foam, and cheese

## HOT STARTERS

Homemade roasted chicken croquette with eggplant mayonnaise

Crispy shrimp with mango chutney

Grilled lettuce with Caesar sauce and parmesan

Small sandwich on crystal bread with sobrasada, honey, and napkin cheese

Iberian lizard skewer with Moorish marinade

## DESSERTS

Brownie with salted toffee and creme anglaise

Orange with walnuts and honey

Stewed apple with cinnamon and Mascarpone cream

Wafers and nougats included

## BEVERAGE:

Mineral water, soft drinks, and beers

White wine La Charla Rueda-Verdejo sobre Lias

Red wine Legaris Roble Ribera del Duero

Cava Raimat Brut Nature Eco Cava

Coffees and infusions

60 euros  
(VAT included)  
-From December 1 to 22-



# Information and booking conditions

## INFORMATION

Christmas menu for groups and Christmas cocktail available for companies and groups from December 1st to December 22nd. The Christmas menu for the entire public on December 25 and the New Year's Eve menu for the entire public on the night of the 31st.

All menus are adaptable to any allergy or food condition.

All prices include VAT.

## RESERVATION CONDITIONS

It will be necessary to reserve and pay 50% in advance (non-refundable in case of cancellation). The other 50% will be paid 48 hours before the event.

Contact: 686 863 431, or in person at the Espolín Restaurant.  
C/ Barcelonina 5, Valencia.

## HOTEL CATALONIA EXCELSIOR 4\*

Carrer de la Barcelonina, 5 |  
46002 València

Booking: [comercial@espolinrestaurante.com](mailto:comercial@espolinrestaurante.com)

Phone. 96 351 46 12 / 686 863 431 |

[@ebocarestaurants](#) | [cataloniahotels.com](http://cataloniahotels.com)