

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-

Navidad

APERITIVO

Aperitivo casero de navidad

a compartir

Brioche con tartar de atún rojo yema curada

Caldo de cocido con pelota Valenciana

Espuma de patata trufada, panceta, huevo y migas

PLATOS PRINCIPALES:

a elegir

Arroz meloso de bogavante

Lubina con puerro a la parrilla y salsa de limón

Pastel de cordero con boniato y verduras de temporada

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

65 euros

(iva incluido)

-25 de diciembre-

Nochevieja Degustación

Aperitivo del chef

Ostra gillardeau con caviar beluga y gel limonada

Carpaccio de gamba con hinojo, naranja y aceite de cítricos

Ravioli de pimiento verde, huevo, migas y sardina

Arroz meloso de sobrasada calabacin, coliflor y trufa negra

Lubina del mediterráneo espuma de mantequilla y estragón

Chuleta de vaca y cremoso de patata ahumado

Buñuelo casero con helado de vainilla y cremoso de chocolate

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Fenomenal Rueda
Vino tinto El Moli Costers del Segre
Cava Non Plus Ultra Cava
Cafés e infusiones

180 euros
(iva incluido)
-31 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 de la Barcelonina, 5 |
46002 València

Reservas: comercial@espolinrestaurante.com

Telf. 96 351 46 12 / 686 863 431 |
[@ebocarestaurants](https://www.ebocarestaurants.com) | [cataloniahotels.com](https://www.cataloniahotels.com)