

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

MENÚ DE GRUPS

De 2 a 20 persones

CAT

APERITIU

Berumotto de benvinguda
Ostra amb sake i caviar marí
Vieira amb foie i salsa teriyaki

A COMPARTIR

Omakase de 20 peces a criteri del xef
Semi tàrtar de toro soasado, salsa kimchi casolana,
coriandre i brots frescos
Gyozas de papada ibèrica, miso i katsuobushi
Katsu sando de presa ibèrica amb duxelle de ceps
i maionesa tonkatsu
Tataki de filet de vedella amb pera, dashi i boletus

POSTRES

Sorbet de yuzu i menta amb crumble, taronja i sèsam
cantonès
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

MENÚ DE GRUPS (1)

De 2 a 10 persones

CAT

PER COMENÇAR

Còctel de benvinguda

A COMPARTIR

Seitó de platja al pil pil de romesco i perles d'alfàbrega
Gaspaxo de remolatxa amb encurtits de tomatillo verd i sorbet d'ametlles
Amanida de tomàquet KM0 amb sardina marinada i cabdells a la brasa
"Pork belly" a baixa temperatura amb carpaccio de gamba vermella, ceba tendra i llima
Croqueta de costella de porc, poma i xili chipotle
Albergínies a la flama amb toffee de mel de canya, menta i amarant
Arròs de gambes de Palamós
Costella de bou

POSTRES

Mel i mató
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 70 EUROS

MENÚ DE GRUPS (2)

CAT

Mínim 2 persones i a taula completa

PER A COMPARTIR

Pernil de gla 100% raça ibèrica
Pa rústic de blat sarraí a la brasa amb tomàquet
Filet d'anxova "00" fumada amb bitxo verd i mantega de llimona
Amanida de llamàntol amb mango i alfàbrega gelada
Pop a feira amb patata "air"
Croqueta de costella de porc, poma i xili chipotle
Porros a la brasa amb brandada i all negre

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs cremós de llamàntol Bellavista (mín. 2pax)

-----o-----

Filet de vaca Suprema Ancestral

-----o-----

Tournedó de rap a la brasa amb vinagreta d'alls tendres i llima

POSTRES

El nostre tiramisú
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 65 EUROS

MENÚ DE GRUPS

CAT

A COMPARTIR

Pernil de gla amb pa de pagès a la brasa amb tomàquet
Rotllet còctel de gambes en pa de brioix
Amanida russa amb tàrtar de tonyina i ous de salmó
Croquetes de costella de porc rostit i poma
Pop i mango a la brasa amb all negre i sèsam torrat

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Peix salvatge del dia a la brasa amb verdures
o
Filet de vedella amb foie poêlé i ceba al Xerès

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge de xocolata blanca i ametlles amb semi-sorbet de taronja i flor tarongina
o
Sablé de pebre rosa amb cremoses de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca
o
Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral, refrescos i cervesa

De 10 a 30 comensals
Servei aproximat d'1h 30 min
Menú tancat amb plat principal i un únic postres a escollir
amb antelació per a tot el grup

PREU: 50 EUROS

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Steak tartar, pa de brioiix i mantega cafè París
Gruyère de patata amb salsa de rovell i cansalada
Escuma de velouté de ceps i tòfona
Pa de coca amb anxova, tomàquet confitat i pesto d'espínacs
Pa de mantega amb papada ibèrica
Ceviche de corvina i pop, carbassa i amanida de sèsam i sriracha
Quesadilla de formatge Oaxaca i pico de gallo
Tàrtar de salmó a l'alvocat i pinyons
Gran ravioli de mozzarella, tomàquet i alfàbrega
Tataki de tonyina vermella, guacamole i teriyaki amb ceba japonesa
Calamarsets a l'andalusa
Bao de cua de bou, cheddar i tòfona
Croquetes de cuit
Gyozes de sèpia en la seva tinta
Broquetes de pop a la gallega

POSTRES

Broqueta de fruita de temporada
Trufes de xocolata i sake
Mini tocinets de cel
Mini pastís de llimona i mango
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral, refrescos i cervesa

Servei de peu
Servei aproximat d'1 h 30 minuts
Mínim 30 persones
Disponibles estacions addicionals per afegir al menú*

PREU: 60 EUROS

APERITIU DE PEU

Pa amb tomàquet i pernil ibèric
Steak tàrtar, pa de brioix i mantega cafè París
Pa de mantega amb papada ibèrica
Broquetes de pop a la gallega
Croquetes de cuit
Gyozes de sèpia en la seva tinta

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Tournedó de filet de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata
o
Melós de xai llec a baixa temperatura amb cremós de poma i sàlvia
o
Turbot al forn amb salsífids, beurre blanc de curry vermell i cilantre

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge de xocolata blanca i ametlles amb semi-sorbet de taronja i flor tarongina
o
Sablé de pebre rosa amb cremoses de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca
o
Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Aigua mineral, refrescos i cervesa

Aperitiu de peus + principal assegurats
Un únic plat principal i postres per a tot el grup
Servei aproximat de 2 hores
Mínim 15 persones

PREU: 60 EUROS

MENÚ DIRIGIT

CAT

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida de tomàquets KM0. amb ventresca

o

Caneló d'ànec amb beixamel de carabassa

o

Amanida de patates i gambes amb emulsió de maracujà i freses de truita

SEGON A ESCOLLIR

Entrecot de vaca vella amb gratén de patata i salsa de mostassa antiga

o

Cuixa de pollastre a la catalana amb puré de patates trufat

o

Salmó teriyaki amb verdures de temporada

POSTRES A ESCOLLIR

El nostre tiramisú

o

Flam de dolç de llet

o

Mousse de xocolata

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral, refrescos i cervesa

Servei aproximat d'1h 30 min

Menú tancat amb un únic primer plat, segon plat i postres per a tot el grup a escollir amb antelació

PREU: 55 EUROS

MENÚ DIRIGIT

CAT

PRIMER A ESCOLLIR

Amanida de tomàquet confitat amb stracciatella de tòfona i festucs amb brots d'alfàbrega

o

Crema de porro, coco i parmesà amb petxina de pelegrí i crispetes d'amarant

o

Llamàntol amb pil-*pil de cabdells a la brasa, perles d'alvocat i chutney de pebrot groc

SEGON A ESCOLLIR

Tournedó de rellom de vedella, reducció de Porto i parmentier de patata

o

Melós de xai de llet a baixa temperatura amb cremós de poma i sàlvia

o

Turbot al forn amb salsifís, beurre blanc de curri vermell i coriandre

POSTRES A ESCOLLIR

Pastís de formatge de xocolata blanca i ametlles amb semi-sorbet de taronja i flor tarongina

o

Sablé de pebre rosa amb cremoses de mango, merenga de llima i daus de fruita fresca

o

Finger de mousse de xocolata negra, bergamota i cafè
Dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral, refrescos i cervesa

Servei aproximat de 1h 30 min

Menú tancat amb un únic primer, segon i postres
per a tot el grup a triar amb antelació

PREU: 70 EUROS

SUPLEMENTS

CAT

ESTACIÓ DE POKE BOWLS I DUMPLINGS

Mini poke bowls en showcooking de salmó, tonyina vermella i llagostins combinat amb:

- Goma wakame, alvocat, ravenets i teriyaki de gingebre
- Alvocat, cogombre adobat, mango i tomàquets amb vinagreta de tòfona
- Edamame, pastanaga, alvocat, blat de moro torrat, quinoa i salsa ponzu

Dumplings de:

- Carn de porc, cardamom verd i ceba cruixent
- Llagostins amb la seva salsa, anís estrellat i sriracha
- Bimis, col i salsa d'ostres, crème fraîche, wasabi i coriandre

ESTACIÓ OMAKASE

Variat de sushi i sashimi: salmó, tonyina, toro, hamachi i pop
Sushi tradicional i sushi d'autor

ESTACIÓ D'ARROSSOS I FIDEUÁ

Arròs sec de sépia i gambes a la flama
Risotto cremós de boletus, secret ibèric i tòfona
Fideuá de sépia i all i oli de safrà

ESTACIÓ DE TÀRTARS I OSTRES

Tàrtar de tonyina de l'Ametlla, peres, pinyons i vinagreta d'all-gingebre
Tàrtar de salmó amb alvocat i mango amb freses de ikura
Ostres Gillardeau:
-al natural
-amb Espinaler de kimchi, poma i caviar
-amb salsa ponzu, cogombre adobat i freses de salmó

ESTACIÓ DE PERNIL DE GLA

Tallat al moment

Aquestes estacions es poden afegir al Còctel
Preu per persona i estació: 12 EUROS

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS