

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 GRUPOS

ES

De 2 a 20 personas

APERITIVO

Berumotto de bienvenida
Ostra con sake y caviar marino
Vieira con foie y salsa teriyaki

A COMPARTIR

Omakase de 20 piezas a criterio del chef
Semi tartar de toro soasado, salsa kimchi casera, cilantro y brotes frescos
Gyozas de papada ibérica, miso y katsuobushi
Katsu sando de presa ibérica con duxelle de ceps y mayonesa tonkatsu
Tataki de solomillo de ternera con pera, dashi y boletus

POSTRES

Sorbete de yuzu y menta con crumble, gajos de naranja y sésamo cantonés
Barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

MENÚ DE GRUPOS (1)

ES

De 2 a 10 personas

PARA EMPEZAR

Cóctel de bienvenida

A COMPARTIR

Boquerón de playa con pilpil de romesco y perlas de albahaca
Gazpacho de remolacha con encurtidos de tomatillo verde y sorbete de almendras
Ensalada de tomate KM0, sardina marinada y cogollos a la brasa
"Pork belly" a baja temperatura con carpaccio de gamba roja, cebolleta y lima
Croqueta de costilla de cerdo, manzana y chile chipotle
Berenjenas a la llama con toffee de miel de caña, menta y amaranto
Arroz de gambas de Palamós
Costilla de buey

POSTRES

"Mel i mató"
Barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

MENÚ DE GRUPOS (2)

ES

Mínimo 2 personas y a mesa completa

PARA COMPARTIR

Jamón de bellota 100% raza ibérica
Pan rústico de trigo sarraceno a la brasa con tomate
Filete de anchoa "00" ahumada con guindilla verde
y mantequilla de limón
Ensalada de bogavante, mango y albahaca helada
Pulpo a feira con patata "air"
Croquetas de costilla de cerdo, manzana y chile chipotle
Puerros a la brasa con brandada y ajo negro

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Arroz cremoso de bogavante Bellavista (mínimo 2pax)

-----o-----

Solomillo de vaca Suprema Ancestral

-----o-----

Tournedó de rape a la brasa con vinagreta de ajetes
tiernos y lima

POSTRES

Nuestro tiramisú
Barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

MENÚ DE GRUPOS

ES

A COMPARTIR

Jamón de bellota con pan de pueblo a la brasa con tomate
Roll cóctel de gambas en pan de brioche
Ensaladilla rusa con tartar de atún y huevas de salmón
Croquetas de costilla de cerdo asado y manzana
Pulpo y mango a la brasa con ajo negro y sésamo tostado

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Pescado salvaje del día a la brasa con verduritas
o
Solomillo de vaca vieja con foie poêlé encebollado al Jerez

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate blanco y almendras con semi-sorbete de naranja y azahar
o
Sableé de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca
o
Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café
Turrone, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral, refrescos y cerveza

De 10 a 30 comensales
Servicio aproximado de 1h 30 min
Menú cerrado con plato principal y un único postre
a escoger con antelación para todo el grupo

PRECIO: 50 EUROS

Pan con tomate y jamón ibérico
Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café París
Gruyere de patata con salsa de yema y bacon
Espuma de velouté de ceps y trufa
Pan de coca con anchoa, tomate confitado y pesto de espinacas
Pan de mantequilla con papada ibérica
Ceviche de corvina y pulpo, calabaza y aliño de sésamo y sriracha
Quesadilla de queso Oaxaca y pico de gallo
Tartar de salmón en aguacate y piñones
Gran ravioli de mozzarella, tomate y albahaca
Tataki de atún rojo, guacamole y teriyaki con cebolleta japonesa
Calamarcitos a la andaluza
Bao de rabo de buey, cheddar y trufa
Croquetas de cocido
Gyozas de chipirón en su tinta
Brochetas de pulpo a feira

POSTRES

Brocheta de fruta de temporada
Trufas de chocolate y sake
Mini tocinillos de cielo
Mini lemon-mango pie
Turrone, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral, refrescos y cervezas

Servicio de pie
Servicio aproximado de 1h 30 minutos
Mínimo 30 personas
Disponibles estaciones extra para añadir al menú*

PRECIO: 60 EUROS

CÓCTEL & DIRIGIDO

ES

APERITIVO DE PIE

Pan con tomate y jamón ibérico
Steak tartar, pan de brioche y mantequilla café París
Pan de mantequilla con papada ibérica
Brochetas de pulpo a feira
Croquetas de cocido
Gyozas de chipirón en su tinta

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de Oporto y parmentier de patata
o
Meloso de cordero lechal a baja temperatura con cremoso de manzana y salvia
o
Rodaballo al horno con salsifís, beurre blanc de curry rojo y cilantro

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate blanco y almendras con semi-sorbete de naranja y azahar
o
Sablée de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca
o
Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café
Turrone, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava
Agua mineral, refrescos y cervezas

Aperitivo de pie + principal sentados
Un único plato principal y postre para todo el grupo
Servicio aproximado de 2 horas
Mínimo 15 personas

PRECIO: 60 EUROS

MENÚ DIRIGIDO

ES

PRIMERO A ESCOGER

Ensalada de tomates KM0. con ventresca

o

Canelón de pato con bechamel de calabaza

o

Ensalada de patatas y gambas con emulsión de maracuyá y huevas de trucha

SEGUNDO A ESCOGER

Entrecot de vaca vieja con gratén de patata y salsa de mostaza antigua

o

Muslo de pollo a la catalana con puré de patatas trufado

o

Salmón teriyaki con verduritas de temporada

POSTRE A ESCOGER

Nuestro tiramisú

o

Flan de dulce de leche

o

Mousse de chocolate

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Servicio aproximado de 1h 30 min

Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo a escoger con antelación

PRECIO: 55 EUROS

MENÚ DIRIGIDO

ES

PRIMERO A ESCOGER

Ensalada de tomate confitado con stracciatella de trufa y pistachos con brotes de albahaca

o

Crema de puerro, coco y parmesano con vieira y palomitas de amaranto

o

Bogavante con pil-pil de cogollos a la brasa, perlas de aguacate y chutney de ají amarillo

SEGUNDO A ESCOGER

Tournedó de solomillo de ternera, reducción de Oporto y parmentier de patata

o

Meloso de cordero lechal a baja temperatura con cremoso de manzana y salvia

o

Rodaballo al horno con salsifís, beurre blanc de curry rojo y cilantro

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de chocolate blanco y almendras con semi-sorbete de naranja y azahar

o

Sablée de pimienta rosa con cremoso de mango, merengue de lima y dados de fruta fresca

o

Finger de mousse de chocolate negro, bergamota y café
Turrone, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Servicio aproximado de 1h 30 min

Menú cerrado con un único primero, segundo y postre para todo el grupo a escoger con antelación

PRECIO: 70 EUROS

CAPRICHITOS

ES

ESTACIÓN DE POKE BOWLS Y DUMPLINGS

Mini poke bowls en showcooking de salmón, atún rojo y langostinos combinado con:

- Goma wakame, aguacate, rabanitos y teriyaki de jengibre
- Aguacate, pepino encurtido, mango y tomatitos con vinagreta de trufa
- Edamame, zanahoria, aguacate, maíz tostado, quinoa y salsa ponzu

Dumplings de:

- Carne de cerdo, cardamomo verde y cebolla crujiente
- Langostinos con su salsa, anís estrellado y sriracha
- Bimis, col y salsa de ostras, crème fraîche, wasabi y cilantro

ESTACIÓN OMAKASE

Variado de sushi y sashimi: salmón, atún, toro, hamachi y pulpo
Sushi tradicional y sushi de autor

ESTACIÓN DE ARROCES Y FIDEUÁS

Arroz seco de sepia y gambas a la llama
Risotto cremoso de boletus, secreto ibérico y trufa
Fideuá de sepia y alioli de azafrán

ESTACIÓN DE TARTARES Y OSTRAS

Tartar de atún de l'Ametlla, peras, piñones y vinagreta de ajo-jengibre
Tartar de salmón con aguacate y mango, con huevas de ikura
Ostras Gillardeau:
-al natural
-con Espinaler de kimchi, manzana y caviar
-con salsa ponzu, pepino encurtido y huevas de salmón

ESTACIÓN DE JAMÓN DE BELLOTA

Cortado al momento

Estas estaciones se pueden añadir al Cóctel
Precio por persona y estación: 12 EUROS

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS