

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

BUFFET NIT DE NADAL

CAT

ESTACIONS

Ostres Gillardeau N°2

Olives arbequines

Hummus amb piparres i olives gordals

Dissenya la teva pròpia amanida amb ingredients frescos i d'estació: varietat de fulles verdes, tomàquet KM0, ceba de Figueres

Amanida cèsar clàssica amb lesques de parmesà

Amanida de tomàquet amb ventresca, ceba tendra i ruca

Amanida d'espínacs baby, daus de carbassa amb formatge feta i shichimi

Amanida de quinoa amb nous, remolatxa, mongetes tendres i mostassa-mel

Taula de formatges assortits i torrades

Taula de fumats

Taula d'embotits ibèrics

Espàrrecs i tomàquets a la graella i patates al caliu amb romesco

Vichyssoise de porros amb ametlles

Caneló de rostit

Daurada salvatge a la brasa amb verduretes i vinagreta d'all i llima

Melós de vedella al pal tallat

POSTRES

Amanida de fruites fresques

Mousse de xocolata de Tanzània amb Spéculoos

Assortiment de mochi

Lioneses de nata i xoco

Torrans i neulas

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella

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

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS

Amb música en directe durant el sopar

MENÚ DE NADAL

CAT

APERITIU

Pernil de gla i pa amb tomàquet

Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà

Blinis de crema agra, salmó marinat a casa i caviar

PLATS PRINCIPALS

Escudella amb galets

Carn d'olla

Gall d'indi amb prunes

-----o-----

Turbot en suquet de cigales

POSTRES

El nostre tronc de Sant Silvestre
Turrons, dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca DO Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno DO Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs DO Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS

MENÚ DE SANT ESTEVE

CAT

APERITIU

Pernil de gla i pa amb tomàquet

Gilda de gamba fresca, cloïsses, piparres i morro de bacallà

Blinis de crema agra, salmó marinat a casa i caviar

PLATS PRINCIPALS

Canelons de rostit amb beixamel de tòfona i reducció de Pedro Ximénez

Espatlla de cabrit a baixa temperatura i acabada en forn de carbó

-----o-----

Cassola de rap a l'all cremat

POSTRES

El nostre tronc de Sant Silvestre
Turrons, dolços de Nadal i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca DO Alella

Vi negre Finca Villacreces Pruno DO Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs DO Cava

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 75 EUROS

MENÚ DE CAP D'ANY

CAT

APERITIU

Oliva mimètica amb anxova i taronja
Roll de cranc reial amb caviar
Steak tàrtar amb teula cruixent

ENTRANT

Toro de tonyina de l'Ametlla al pil-*pil amb tomàquet i escabetx ibèric

PLATS PRINIPALS

Turbot salvatge al forn amb velouté de porros i all negre
Filet de vaca a la brasa amb tòfona, boletus i parmentier

POSTRES

Vuit textures de xocolata
Torrons i neules

CELLER

Vi blanc Pansa Blanca D.O. Alella
Vi negre Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

RAÏM DE LA SORT I COTILLÓ

Amb copa de cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

PREU: 210 EUROS

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS