

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 DE NOCHEBUENA

ESTACIONES

Ostras Gillardeau N°2

Olivas arbequinas

Hummus con piparras y olivas gordales

Diseña tu propia ensalada con ingredientes frescos y de estación: variedad de hojas verdes, tomate KM0, cebolla de Figueras

Ensalada César clásica con lascas de parmesano

Ensalada de tomate con ventresca, cebolla tierna y rúcula

Ensalada de espinacas baby, dados de calabaza con queso feta y shichimi

Ensalada de quinoa con nueces, remolacha, judías verdes y mostaza-miel

Tabla de quesos surtidos y tostadas

Tabla de ahumados

Tabla de embutidos ibéricos

Espárragos y tomates a la parrilla y patatas al "caliu" con romesco

Vichyssoise de puerros con almendras

Canelón de rostit

Dorada salvaje a la brasa con verduritas y vinagreta de ajo y lima

Meloso de ternera al palo cortado

POSTRES

Ensalada de frutas frescas

Mousse de chocolate de Tanzania con Spéculoos

Surtido de mochis

Lionesas de nata y choco

Turrones y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella

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

Cava Anna Blanc de Blancs D.O. Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Con música en directo durante la cena

MENÚ DE NAVIDAD

ES

APERITIVO

Jamón de bellota y pan con tomate

Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Escudella con galets

"Carn d'olla"

Pavo con ciruelas

-----o-----

Rodaballo en suquet de cigalas

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrónes, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca DO Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno DO Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs DO Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

MENÚ DE SAN ESTEBAN

ES

APERITIVO

Jamón de bellota y pan con tomate

Gilda de gamba fresca, almejas, piparras y morro de bacalao

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

PLATOS PRINCIPALES

Canelones de "rostit" con bechamel de trufa y reducción de Pedro Ximénez

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada en horno de carbón

-----o-----

Cazuela de rape a "l'all cremat"

POSTRES

Nuestro tronco de San Silvestre
Turrónes, barquillos y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca DO Alella

Vino tinto Finca Villacreces Pruno DO Ribera del Duero

Cava Anna Blanc de Blancs DO Cava

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

MENÚ DE FIN DE AÑO

ES

APERITIVO

Oliva mimética con anchoa y naranja
Roll de cangrejo real con caviar
Steak tartar con teja crujiente

ENTRANTE

Toro de atún de l'Ametlla al pil-pil con tomate y escabeche ibérico

PLATOS PRINIPALES

Rodaballo salvaje al horno con velouté de puerros y ajo negro
Solomillo de vaca a la brasa con trufa, boletus y parmentier

POSTRES

Ocho texturas de chocolate
Turrónes y neulas

BODEGA

Vino blanco Pansa Blanca D.O. Alella
Vino tinto Finca Villacreces Pruno D.O. Ribera del Duero
Cava Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

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

PRECIO: 210 EUROS

Con música en directo durante la cena

EBOCA RESTAURANTS

Simultáneo

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS