

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

Cheers!

ES

Azahar I

Azahar II

Información y condiciones
de reserva.



AZAHAR I

ES

ENTRANTES A COMPARTIR

Selección de quesos de cabra y oveja, con mermelada de higos y nueces, acompañados de picos y regañás a la flor de sal

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y crujiente de gambitas de cristal fritas

Croquetas de setas baby y boletus con puré de castañas al brandy

PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma Ibérica glaseada, con fondo oscuro al vino de Ronda, PX, café y cacao, servida con puré de boniato asado y chalotas caramelizadas

Corvina al horno con costra de almendra y azafrán, acompañada de salsa de cava y uva blanca, y cremoso de patata

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cremosa con gelatina de fruta de la pasión y frutos rojos

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, acompañado de helado de turrón de Jijona

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"Ederra Verdejo" D.O. Rueda

"Ederra Crianza" D.O.Ca. Rioja

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 50 EUROS

AZAHAR II

ES

ENTRANTES A COMPARTIR

Lomo de cebo de campo 75% raza ibérica de D. O. Guijuelo (50g.), acompañado de pan de cristal y tomate de colgar

Ensalada tropical con langostinos sobre lechuga, aguacate, tomate rosa, naranja, cebolla roja, jalapeños, y salsa de yogur de soja cítrica a las hierbas

Croquetas de setas baby y boletus con puré de castañas al brandy

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca con salsa bearnesa, puré de apionabo y patata, acompañado de salteado de setas y chalotas glaseadas

Lubina frita macerada con salvia y especias, chips de patata y alioli de ajo asado

Pluma Ibérica glaseada, con fondo oscuro al vino de Ronda, PX, café y cacao, servida con puré de boniato asado y chalotas caramelizadas

Corvina al horno con costra de almendra y azafrán, acompañada de salsa de cava y uva blanca, y cremoso de patata

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso cremosa con gelatina de fruta de la pasión y frutos rojos

Brownie de chocolate 70% con ganache de chocolate, acompañado de helado de turrón de Jijona

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
"Legaris Verdejo" D.O. Rueda
"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero
"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava
Café o infusión

PRECIO: 60 EUROS

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú disponible desde el 22 de noviembre al 11 de enero, a excepción del 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar previamente.

Al confirmar, se abonará el 30% del total de la factura y el 70% restante, 7 días antes de la celebración.

Depósitos no reembolsables en caso de cancelación.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C/ Jerez, 25 Ronda | 29400, Ronda (Málaga)

Reservas: reservas@restaurante-azahar.com

Telf. +34 952 87 12 40 | +34 660 15 11 68

[@azaharronda](#) | [@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

EBOCA RESTAURANTS