

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

Cheers!

ES

Menú de Nochebuena

Menú de Navidad

Menú Fin de Año

Menú de Año Nuevo

Menú Día de Reyes

Información y condiciones
de reserva.



MENÚ | 24 DIC. NOCHEBUENA

ES

APERITIVOS

Lámina de salmón marinado con crema de aguacate sobre tosta de espelta

Queso de oveja "Ahuyentalobos" con chutney de mango y jengibre

Croquetas de setas y boletus con puré de castañas al brandy

DEL MAR

Pastel de cabracho, langostinos, brotes tiernos, coulis de pimiento rojo asado y salsa cóctel, acompañado de tostas de centeno

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca con salsa al Oporto, acompañado de puré de patatas, chalotas caramelizadas y crujientes de maíz

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de mango bellini con frambuesa liofilizada

EL DULCE PARA TERMINAR

Crujiente de Gianduja con chocolate 70%, frambuesa liofilizada

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

PRECIO: 75 EUROS

MENÚ | 25 DIC. NAVIDAD

ES

APERITIVOS

Ensaladilla rusa al Jerez con melva

Anchoas del Cantábrico sobre regañá a la flor de sal

Bombón de foie con chutney de manzana sobre tosta de espelta

DEL MAR

Ensalada de langostinos, mango, aguacate y granada, aderezada con vinagreta cítrica al cava

DE LA TIERRA

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

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Tarta de queso a la vainilla de Madagascar con gelatina de fruta de la pasión y sorbete helado de mango

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 60 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

ES

APERITIVOS

Tartar de atún rojo y crema de aguacate cítrica

Brocheta de langostino cocido sobre mayonesa de kimchi

Ceviche de pulpo con leche de tigre de mango y maracuyá

PARA COMENZAR

Foie micuit de pato acompañado de chutney de manzana a la canela, vinagreta de Módena con brotes verdes y tostas con pasas

CONTINUAMOS CON

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

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de Mimosa de Frambuesa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca con salsa de vino tinto de Ronda sobre boniatos asados, salteado de setas con boletus, chalotas caramelizadas y aceite de hierbas

EL DULCE PARA TERMINAR

Tarta Ópera de Medianoche: bizcocho Gioconda, ganache de chocolate, crema de mantequilla con café y petazeta de oro

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"José Pariente Verdejo" D.O. Rueda

"Izadi Crianza" D.O.Ca. Rioja

"Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

23:45 horas Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte

00:00 horas Cotillón y barra libre con música en directo

03:30 horas Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

PRECIO: 150 EUROS

MENÚ | 1 ENO. AÑO NUEVO

ES

APERITIVOS

Lámina de salmón marinado con crema de aguacate sobre tosta de espelta

Ensaladilla rusa al Jerez con melva

Anchoas del Cantábrico sobre regañá a la flor de sal

ENTRANTE

Consomé de ave de corral al Jerez Amontillado, acompañado de picadillo y hierbabuena

PRINCIPAL

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de vino fino "Tío Pepe", con ajos, vinagre y tomillo, acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate de Ecuador 65% con ganache de chocolate, nueces y helado turrón

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 56 EUROS

MENÚ | 6 ENE. DÍA DE REYES

ES

APERITIVOS

Lámina de salmón marinado con crema de aguacate sobre tosta de espelta

Ensaladilla rusa al Jerez con melva

Anchoas del Cantábrico sobre regañá a la flor de sal

ENTRANTE

Consomé de ave de corral al Jerez amontillado, acompañado de picadillo y hierbabuena

PRINCIPAL

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de vino fino "Tío Pepe", con ajos, vinagre y tomillo, acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate de Ecuador 65% con ganache de chocolate, nueces y helado turrón

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 56 EUROS



INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menús disponibles los días señalados: 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar previamente.

Para el 24 y el 31 de diciembre: 100% prepago en el momento de la reserva.

Para el 25 de diciembre, el 1 de enero y 6 de enero: al confirmar, se abonará el 50% del total de la factura y el 50% restante, 10 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