

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

SAISON DES
FÊTES
25/26

Viens et profite

FR

Cheers!

ES

Menú Pulso - 56
Menú infantil - 59
Menú especial - 62

Información y condiciones
de reserva - 65

EN

Pulso Menu - 57
Kids Menu - 60
Special Menu - 63

Information and booking
conditions - 65

FR

Menú Pulso - 58
Menu Enfant - 61
Menú spécial - 64

Informations et conditions
de réservation - 65

MENÚ NOCHEBUENA

ES

Acceso gratuito al rooftop. Acceso con aforo

Copa de cava de bienvenida (cortesía de la casa)

APERITIVO

Anchoa de Santoña en pan tostado

Foie mi cuit con pan de avellana y compota de manzana

Crema de castañas con alcachofas fritas

PRINCIPALES

Lubina salvaje con emulsión de ajo y guindilla con
pak choi braseado

y

Lingote de cordero con patata baby glaseadas al
limon y tomillo

POSTRES

Mousse de praline de chocolate blanco y naranja
confitada

Nuestros turrones y mignardises

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vino blanco Legaris

Café

PRECIO: 170 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

EN

Free access to the rooftop. Access subject to capacity limits

Welcome glass of cava (house courtesy)

APPETIZER

Santoña anchovy on toasted bread

Foie mi cuit with hazelnut bread and apple compote

Chestnut cream with fried artichokes

MAIN COURSES

Wild sea bass with garlic and chili emulsion with
braised pak choi

And

Lamb ingot with baby potatoes glazed with lemon and
thyme

DESSERTS

White chocolate praline mousse with candied orange

Our nougats and petit fours

DRINKS

Water, soft drinks, and beer

Austum red wine

Ars Collecta Blanc de Blancs

Legaris white wine

Coffee

PRICE: 170 EUROS

MENU DE RÉVEILLON DE NOËL

FR

Accès gratuit au rooftop. Accès limité selon la capacité

Coupe de cava de bienvenue (offerte par la maison)

APÉRITIF

BAnchois de Santoña sur pain toasté

Foie mi-cuit avec pain aux noisettes et compote de pommes

Crème de marrons avec artichauts frits

PLATS PRINCIPAUX

Bar sauvage avec émulsion d'ail et piment, pak choï braisé

Et

Lingot d'agneau avec pommes de terre baby glacées au citron et thym

DESSERTS

Mousse de praliné au chocolat blanc et orange confite

Nos nougats et mignardises

BOISSONS

Eau, sodas et bière

Vin rouge Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vin blanc Legaris

Café

PRIX: 170 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

APPETIZER

Croquetas de jamón ibérico

Finger de queso

Langostino crujiente con salsa barbacoa

PRINCIPAL A ELEGIR

Fish and chips de merluza

o

Solomillo de ternera 150g con patatas fritas caseras

POSTRES

Fluido de chocolate con helado vainilla

Nuestros turrones y mignardises

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

PRECIO: 130 EUROS

KIDS MENU

APPETIZER

Iberian ham croquettes

Cheese finger

Crispy prawn with barbecue sauce

MAIN COURSE OF CHOICE

Hake fish and chips

or

150g beef sirloin with homemade French fries

DESSERTS

Chocolate fluid with vanilla ice cream

Our nougats and petit fours

Grapes and party favors

DRINKS

Mineral water

Soft drinks

PRICE: 130 EUROS

MENU ENFANT

APÉRITIF

C Croquettes de jambon ibérique

Doigts de fromage

Crevette croustillante avec sauce barbecue

PLATS PRINCIPAUX

Fish and chips de merlu

ou

Filet de bœuf 150g avec frites maison

POSTRES

Fluide au chocolat avec glace vanille

Nos nougats et mignardises

BOISSONS

Eau Minérale

Sodas

PRIX: 130 EUROS

MENÚ NOCHEBUENA

ES

Acceso gratuito al rooftop. Acceso con aforo

Copa de cava de bienvenida (cortesía de la casa)

APERITIVO

Tosta de aguacate

Mousse de berenjena con vinagreta de frutos rojos

Crema de castañas con alcachofas fritas

PRINCIPALES

Rissoto con boletus y trigueros

y

Seitán a la pimienta verde con boniato asado

POSTRE

Ensalada de fruta osmotizada

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vino blanco Legaris

Café

PRECIO: 170 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

EN

Free access to the rooftop. Access subject to capacity limits

Welcome glass of cava (house courtesy)

APPETIZER

Avocado toast

Eggplant mousse with red fruit vinaigrette

Chestnut cream with fried artichokes

MAIN COURSES

Risotto with boletus mushrooms and wild asparagus

And

Seitan with green pepper and roasted sweet potato

DESSERT

Osmotized fruit salad

DRINKS

Water, soft drinks, and beer

Austum red wine

Ars Collecta Blanc de Blancs

Legaris white wine

Coffee

PRICE: 170 EUROS

MENU DE RÉVEILLON DE NOËL

FR

Accès gratuit au rooftop. Accès limité selon la capacité

Coupe de cava de bienvenue (offerte par la maison)

APÉRITIF

Tartine à l'avocat

Mousse d'aubergine avec vinaigrette aux fruits rouges

Crème de châtaignes avec artichauts frits

PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux cèpes et aux asperges vertes

Et

Seitan au poivre vert avec patate douce rôtie

DESSERT

Salade de fruits osmotisés

BOISSONS

Eau, sodas et bière

Vin rouge Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vin blanc Legaris

Café

PRIX: 170 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de nochebuena
disponible por la
noche.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Pulso + terraza
21:00 a 01am

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

¿QUÉ INCLUYE?

- Cena
- Acceso gratuito al rooftop. Acceso con aforo limitado. (Pulso + Terraza)

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas Eve dinner
menu available in the
evening.

All prices include VAT

Pulso + terrace
9:00 PM to 1:00 AM.

Advance booking and
payment will be
required.

WHAT IS INCLUDED?

- Dinner
- Free access to the rooftop. Access with limited capacity. (Pulso + Terrace)

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menu de Réveillon De
Noël disponible le
soir.

Tous les prix incluent
la TVA.

Pulso + terrasse
De 21h00 à 01h00

La réservation et le
paiement à l'avance
seront nécessaires.

CE QUI EST INCLUS ?

- Dîner
- Accès gratuit au rooftop. Accès limité en capacité. (Pulso + Terrasse)

HOTEL CATALONIA PLAZA ESPAÑA HOTEL & SPA

Gran Vía, 70, Centro, 28013 Madrid

Reservas Navidad: info@nocheviejaenmadrid.com

Telf. +34 [917 91 15 55](tel:917911555)

PULSO_{BY}
EBOCA

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

HOLIDAY SEASON

SAISON DES FÊTES

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

SAISON DES
FÊTES
25/26

Viens et profite

FR

Cheers!

ES

Menú Pulso -69
Menú infantil - 72
Menú especial - 75

Información y condiciones
de reserva -78

EN

Pulso Menu -70
Kids Menu - 73
Special Menu - 76

Information and booking
conditions - 78

FR

Menú Pulso - 71
Menu Enfant - 74
Menú spécial- 77

Informations et conditions
de réservation - 78

MENÚ NOCHEVIEJA

ES

Copa de cava de bienvenida (cortesía de la casa)

APERITIVO

Anchoa de Santoña en pan tostado

Foie mi cuit con pan de avellana y compota de manzana

Bisquet de carabineros y cigala con huevas de mujol

PRINCIPALES

Rodaballo salvaje al txacoli con puerro tostado

y

Lingote de wagyu con sal de escamas

POSTRE

Mousse de chocolate blanco con crema de cereza al
oportó

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza
Vino Tinto Austum
Ars Collecta Blanc de Blancs
Vino blanco Legaris
Café

Nuestros turrónes y mignardises
Uvas y cotillón

PRECIO: 275 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

Welcome glass of cava (house courtesy)

APPETIZER

Santoña anchovy on toasted bread

Foie mi cuit with hazelnut bread and apple compote

Bisque of scarlet shrimp and Norway lobster with mullet roe

MAIN COURSES

Wild turbot with txakoli and roasted leek

And

Wagyu ingot with salt flakes

DESSERT

White chocolate mousse with cherry cream and port wine

DRINKS

Water, soft drinks, and beer

Austum red wine

Ars Collecta Blanc de Blancs

Legaris white wine

Coffee

NOur nougats and petit fours

Grapes and party favors

PRICE: 275 EUROS

MENU DE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

FR

Coupe de cava de bienvenue (offerte par la maison)

APÉRITIF

BAnchois de Santoña sur pain toasté

Foie mi-cuit avec pain aux noisettes et compote de pommes

Bisque de langoustines et cigale avec œufs de mullet

PLATS PRINCIPAUX

Turbot sauvage au txakoli avec poireau rôti

Et

Lingot de wagyu avec sel de cristaux

DESSERT

Mousse de chocolat blanc avec crème de cerise au porto

BOISSONS

Eau, sodas et bière

Vin rouge Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vin blanc Legaris

Café

Nos nougats et mignardises

Raisins et cotillon

PRIX: 275 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

APPETIZER

Croquetas de jamón ibérico

Finger de queso

Langostino crujiente con salsa barbacoa

PRINCIPAL A ELEGIR

Fish and chips de merluza

o

Solomillo de ternera 150g con patatas fritas caseras

POSTRES

Fluido de chocolate con helado vainilla

Nuestros turrones y mignardises

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

PRECIO: 130 EUROS

KIDS MENU

APPETIZER

Iberian ham croquettes

Cheese finger

Crispy prawn with barbecue sauce

MAIN COURSE OF CHOICE

Hake fish and chips

or

150g beef sirloin with homemade French fries

DESSERTS

Chocolate fluid with vanilla ice cream

Our nougats and petit fours

Grapes and party favors

DRINKS

Mineral water

Soft drinks

PRICE: 130 EUROS

MENU ENFANT

APÉRITIF

C Croquettes de jambon ibérique

Doigts de fromage

Crevette croustillante avec sauce barbecue

PLATS PRINCIPAUX

Fish and chips de merlu

ou

Filet de bœuf 150g avec frites maison

POSTRES

Fluide au chocolat avec glace vanille

Nos nougats et mignardises

BOISSONS

Eau Minérale

Sodas

PRIX: 130 EUROS

MENÚ NOCHEVIEJA

ES

Copa de cava de bienvenida (cortesía de la casa)

APERITIVO

Tosta de aguacate

Mousse de berenjena con vinagreta de frutos rojos

Crema de castañas con alcachofas fritas

PRINCIPALES

Rissoto con boletus y trigueros

Y

Seitán a la pimienta verde con boniato asado

POSTRE

Ensalada de fruta osmotizada

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza

Vino Tinto Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vino blanco Legaris

Café

Uvas y cotillón

PRECIO: 275 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

Welcome glass of cava (house courtesy)

APPETIZER

Avocado toast

Eggplant mousse with red fruit vinaigrette

Chestnut cream with fried artichokes

MAIN COURSES

Risotto with boletus mushrooms and wild asparagus

And

Seitan with green pepper and roasted sweet potato

DESSERT

Osmotized fruit salad

DRINKS

Water, soft drinks, and beer

Austum red wine

Ars Collecta Blanc de Blancs

Legaris white wine

Coffee

Grapes and party favors

PRICE: 275 EUROS

MENU DE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

FR

Coupe de cava de bienvenue (offerte par la maison)

APÉRITIF

Tartine à l'avocat

Mousse d'aubergine avec vinaigrette aux fruits rouges

Crème de châtaignes avec artichauts frits

PLATS PRINCIPAUX

Risotto aux cèpes et aux asperges vertes

Et

Seitan au poivre vert avec patate douce rôtie

DESSERT

Salade de fruits osmotisés

BOISSONS

Eau, sodas et bière

Vin rouge Austum

Ars Collecta Blanc de Blancs

Vin blanc Legaris

Café

Raisins et cotillon

PRIX: 275 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de fin de año
disponible por la
noche.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Pulso + terraza
20:00 a 02:30
275€

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

¿QUÉ INCLUYE?

- Cena
- Turrónes,
mignardices, uvas
- Kit cotillón
- Mago
- Acceso gratuito al
rooftop. Acceso con
aforo limitado.
(Pulso + Terraza)

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

New Years Eve dinner
menu available in the
evening.

All prices include VAT

Pulso + terrace
8:00 PM to 2:30 AM
275€

Advance booking and
payment will be
required.

WHAT IS INCLUDED?

- Dinner
- Nougats, petit
fours, grapes
- Party kit
- Magician
- Free access to the
rooftop. Access with
limited capacity.
(Pulso + Terrace)

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menu du réveillon du
Nouvel An disponible le
soir.

Tous les prix incluent
la TVA.

Pulso + terrasse
20h00 à 2h30
275€

La réservation et le
paiement à l'avance
seront nécessaires.

CE QUI EST INCLUS ?

- Dîner
- Nougats,
mignardises, raisins
- Kit cotillon
- Magicien
- Accès gratuit au
rooftop. Accès
limité en capacité.
(Pulso + Terrasse)

HOTEL CATALONIA PLAZA ESPAÑA HOTEL & SPA

Gran Vía, 70, Centro, 28013 Madrid

Reservas Navidad: info@nocheviejaenmadrid.com

Telf. +34 [917 91 15 55](tel:917911555)

PULSO_{BY}
EBOCA

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

HOLIDAY SEASON

SAISON DES FÊTES