

Menús de Nadal

Gaudeix de les festes amb Eboca!



Menús de Navidad

¡Disfruta de las fiestas con Eboca!

HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864

C/Roger de Llúria, 60 | Barcelona
932720050 | 680867251

Aperitiu N^o 1

10€ PER PERSONA

Pa de coca amb tomàquet
Encenalls de pernil ibèric
Croqueta de carabassa i formatge de cabra
Saquet cruixent de compota de pera amb
botifarra de Perol

Aperitivo N^o 1

10€ POR PERSONA

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Croqueta de calabaza y queso de cabra
Saquito crujiente de pera con botifarra de
Perol

Aperitiu N^o 2

15€ PER PERSONA

Pa de coca amb tomàquet
Encenalls de pernil ibèric
Cistell cruixent farcit de salpicó de gambes
marinades amb cítrics
Torradeta de tartar de salmó marinat en oli
d'alfàbrega i tomàquets secs
Croqueta de galtes estofades amb prunes

Aperitivo N^o 2

15€ POR PERSONA

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Cestita crujiente rellena de salpicón de gambas
marinadas con cítricos
Tostadita de tartar de salmón marinado con
aceite de albahaca y tomates secos
Croqueta de carrilleras estofadas con ciruelas

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

Menú Pre-Nadal N^o1

45€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N^o1

45€ POR PERSONA

Primers a escollir

Crema de celerí amb daus de codony, llavors de carabassa garrapinyades i oli de romer
Amanida de brots tendres amb poma rostida, mató, daus de botifarra blanca i vinagreta de fruits secs
Timbal de verdures de temporada i gambes saltades amb salsa de marisc

Primeros a escoger

Crema de céleri con dados de membrillos, semillas de calabaza garrapiñadas y aceite de romero
Ensalada de brotes tiernos con manzana asada, mató, dados de butifarra blanca y vinagreta de frutos secos
Timbal de verduras de temporada y gambas salteadas con salsa de marisco

Segons a escollir

Corball a la planxa amb cloïsses al vi blanc, cremós de pèsols i safrà
Entrecot de vedella a la brasa amb peres rostides embolcades en cansalada i encenalls de formatge blau
Confit d'ànec amb daus de carabassa, moniato i pastanaga rostits, saltats amb mantega de farigola llimonera

Segundos a escoger

Corvina a la plancha con almejas al vino blanco, cremoso de guisantes y azafrán
Entrecot de ternera a la brasa con peras asadas envueltas en panceta y virutas de queso azul
Confit de pato con dados de calabaza, boniato y zanahoria asados, salteados con mantequilla de tomillo limonero

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú Pre-Nadal N°2

55€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N°2

55€ POR PERSONA

Primers a escollir

Amanida tèbia de brots tendres amb saltat de bolets de temporada i formatge de cabra gratinat amanit amb vinagreta de magrana

Carpaccio de rodó de vedella rostida amb cruixent de pa especiat, grillons de taronja i maionesa de mel i mostassa

Bouquet de verdures de temporada sobre carabassa a la brasa, cremós d'espínacs i pinyons torrats

Primeros a escoger

Ensalada tibia de brotes tiernos con salteado de setas de temporada y queso de cabra gratinado aliñado con vinagreta de granada

Carpaccio de redondo de ternera asada con crujiente de pan especiado, gajos de naranja y mayonesa de miel y mostaza

Bouquet de verduras de temporada sobre calabaza a la brasa, cremoso de espinacas y piñones tostados

Segons a escollir

Medallons de rap marinat sobre espàrrecs a la graella, gamba a la brasa i salsa de marisc

Presa ibèrica amb grillons de patata cruixent, pastanagues i xirivía saltades amb mantega de farigola i salsa de moscatell

Costelles de porc amb parmentier de moniato al romer amb romanesco saltada amb tomaquets confitats

Segundos a escoger

Medallones de rape marinados sobre espárragos a la parrilla, gamba a la brasa y salsa de marisco

Presa ibérica con gajos de patata crujiente, zanahorias y chirivía salteadas con mantequilla de tomillo y salsa de moscatel

Costillas de cerdo con parmentier de boniato al romero con romanesco salteada con tomatitos confitados

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú Pre-Nadal N°3

65€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N°3

65€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Encenalls de pernil ibèric
Cullereta d'endibies amb crema de pera, formatge blau i nous
Espàrrecs a la brasa amb cansalada i salsa romesco
Croqueta de calamars i alls tendres
Cistella cruixent de pop amb moniato i romesco
Mini bomba d'estofat de vedella amb salsa picant

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Cucharita de endivias con crema de pera, queso azul y nueces
Espárragos a la brasa con panceta y salsa romesco
Croqueta de calamares y ajetes tiernos
Cestita crujiente de pulpo con boniato y romesco
Mini bomba de estofado de ternera con salsa picante

Segons a escollir

Suprema de turbot a la planxa amb tirabecs saltats i tomaquets confitats amb una teula de safrà
Filet de vedella a la brasa amb cremós de celerí daus de carabassa acompanyat amb salsa de vi dolç

Segundos a escoger

Suprema de rodaballo a la plancha con tirabeques salteados y tomatitos confitados con una teja de azafrán
Solomillo de ternera con cremoso de céleri y dados de calabaza acompañados de salsa de vino dulce

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú de la Nit de Nadal

55€ PER PERSONA

Menú de Nochebuena

55€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Encenalls de pernil ibèric
Torradeta de pa especiat amb rodó de vedella rostit i
maionesa de mel i taronja
Croquetes de carabassa i formatge de cabra
Mini brioix de pop a la brasa amb cremós de
moniato i salsa romesco

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Tosta de pan especiado con redondo de ternera y
mayonesa de miel y naranja
Croquetas de calabaza y queso de cabra
Mini brioche de pulpo a la brasa con cremoso de
boniato y salsa romesco

Segons a escollir

Medallons de rap marinat sobre llit d'espàrrecs,
gamba a la brasa i salsa de marisc amb safrà
Costelles de xai rostides a la graella amb el seu
bouquet de verdures de temporada saltades
amb mantega de farigola

Segundos a escoger

Medallones de rape marinado sobre lecho de
espárragos, gamba a la brasa y salsa de marisco
con azafrán
Costillas de cordero asadas a la parrilla con su
bouquet de verduras de temporada salteadas en
mantequilla de romero

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Nadal

60€ PER PERSONA

Menú de Navidad

60€ POR PERSONA

Per començar

Tradicional escudella catalana amb galets
seguit de la carn d'olla

Para empezar

Tradicional escudella catalana con galets
seguido de la *carn d'olla*

Tot seguit

Rodó de pollastre farcit de *duxelle* de bolets i
llagostins acompanyat de gambes a la brasa i
salsa del seu oli

A continuació

Rulo de pollo relleno de *duxelle* de setas y langostinos
acompañado de gambas a la brasa y
salsa de su jugo

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Sant Esteve

60€ PER PERSONA

Menú de San Esteban

60€ POR PERSONA

Primers a escollir

Canelons de rostit tradicional amb suau beixamel trufada i encenalls de formatge semi curat de la Garrotxa
Amanida tèbia de brots tendres amb saltat de bolets de temporada, ametlles torrades i vinagreta de magrana

Primeros a escoger

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada y virutas de queso semi curado de la Garrotxa
Ensalada tibia de brotes tiernos con salteado de setas de temporada, almendras tostadas y vinagreta de granada

Segons a escollir

Corball a la brasa amb cremós de moniato acompanyat de romanesc saltat amb mantega de romer i cruixent de pernil ibèric
Presa ibèrica acompanyada de grillons de patata cruixent amb tomaquets confitats, espàrrecs i salsa de moscatell

Segundos a escoger

Corvina a la brasa con cremoso de boniato acompañado de romanesc salteado con mantequilla de romero y crujiente de jamón ibérico
Presa ibérica acompañada de gajos de patata cruixent con tomatitos confitados, espárragos y salsa de moscatel

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Cap d'Any

80€ PER PERSONA

Menú de Nochevieja

80€ POR PERSONA

Primers a escollir

Cors de cabdells a la brasa amb anxoves i mermelada de pebrot, amanits amb vinagreta de fruits vermells
Bouquet de verdures de temporada sobre carabassa a la brasa, cremós d'espínacs i daus de formatge de la Garrotxa curats en oli de romer

Primeros a escoger

Corazones de cogollos a la brasa con anchoas y mermelada de pimiento, aliñados con vinagreta de frutos rojos
Bouquet de verduras de temporada sobre calabaza a la brasa, cremoso de espinacas y dados de queso de la Garrotxa curados en aceite de romero

Segons a escollir

Turbot a la planxa amb tirabecs saltats i cloïsses al vi blanc amb suau salsa de marisc
Filet de vedella a la brasa amb cremós de celerí, daus de carabassa, tomaquets confitats i salsa de vi dolç

Segundos a escoger

Rodaballo a la plancha con tirabeques salteados y almejas al vino blanco con suave salsa de marisco
Solomillo de ternera a la brasa con cremoso de céleri, dados de calabaza, tomatitos confitados y salsa de vino dulce

Les Postres

Postre nadalenc
Turróns artesans

Postre

Postre navideño
Turrónes artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú d' Any Nou

60€ PER PERSONA

Menú de Año Nuevo

60€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Encenalls de pernil ibèric
Cistella cruixent de gambes a la brasa amb romesco
i ratlladura de llima
Torradeta de tartar de salmó marinat amb oli
d'alfàbrega i tomàquets secs
Croqueta de calamars i alls tendres
Saquet de compota de pera amb botifarra de Perol

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Cestita crujiente de gambas a la brasa con romesco y
ralladura de lima
Tosta de tartar de salmón marinado con aceite de
albahaca y tomates secos
Croqueta de calamares y ajos tiernos
Saquito de compota de pera con butifarra de Perol

Segons a escollir

Orada a la planxa sobre llit de verdures de
temporada, llàgrima de cremós de safrà i
avellanes torrades
Confit d'ànec amb daus de carabassa, moniato i
pastanaga rostits i saltats amb mantega de
farigola llimonera

Segundos a escoger

Dorada a la plancha sobre lecho de verduras de
temporada, lágrimas de cremoso de azafrán y
avellanas tostadas
Confit de pato con dados de calabaza, boniato y
zanahoria asados con mantequilla de
tomillo limonero

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú de Reis

55€ PER PERSONA

Menú de Reyes

55€ POR PERSONA

Primers a escollir

Amanida de bouquet de brots tendres amb poma rostida, mató, daus de botifarra blanca i vinagreta de fruits secs

Carpaccio de rodó de vedella rostida amb cruixent de pa especiat, grillons de taronja i maionesa de mel i mostassa

Primeros a escoger

Ensalada de bouquet de brotes tiernos con manzana asada, mató, dados de butifarra blanca y vinagreta de frutos secos

Carpaccio de redondo de ternera asada con crujiente de pan especiado, gajos de naranja y mayonesa de miel y mostaza

Segons a escollir

Corball a la brasa sobre cremós de marisc amb cloïsses i musclos acabat en oli de julivert
Rodó de pollastre farcit de carn picada i fruits secs acompanyat de parmentier de patata trufada i salsa de vi dolç

Segundos a escoger

Corvina a la brasa sobre cremoso de marisco con almejas y mejillones acabado en aceite de perejil
Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos secos acompañado de parmentier de patata trufada y salsa de vino dulce

Les Postres

Postre nadalenc
Turróns artesans

Postre

Postre navideño
Turrónes artesanos

Celler

Aigües minerals
Vi Negre Ànec Mut D.O. Penedès
Vi Blanc Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès
Cava Fontallada D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*