

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Menú Azahar

ENTRANTE A ELEGIR

Aguacate y corazones de lechuga, sobre crema de berenjena ahumada con yogur griego, copos de parmesano, picatostes y frutos secos

Canelones de langostinos al ajillo, con gambitas de cristal y bechamel de pimientos del piquillo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Dorada sobre risotto de trigo, con verduritas y salsa alioli de tinta de calamar

Solomillo ibérico al horno de carbón con salsa de vino "Pedro Ximénez" al tomillo, acompañado de manzana y patatas asadas

POSTRE

Torrija de brioche caramelizada, emborrachada con crema inglesa a la naranja y acompañada de helado de leche merengada con caramelo a la sal

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "Ederra Verdejo" D.O. Rueda
Vino tinto "Ederra Crianza" D.O. Rioja
Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Menú Reina Victoria

ENTRANTES A COMPARTIR

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

Paté de pato con peras y pistachos, vinagreta de Módena, tostas y regañás

Croquetas de cocido con panceta ibérica y mayonesa de hierbabuena

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la plancha con salsa Diana sobre puré de patatas al limón, acompañada de brócoli asado y hierbas aromáticas

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de "Tío Pepe", acompañada de patatas asadas

Meloso de rabo de toro en su jugo, al vino tinto de Ronda, con chips vegetales y pomada de zanahoria

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con galleta salada, panna cotta aromatizada a la vainilla y salsa de caramelo a la sal

Anarquía de chocolate y caramelo con aroma de café al "Tía María"

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "Ederra Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Ederra Crianza" D.O. Rioja

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menú disponible desde el 23 de noviembre al 12 de enero, a excepción del 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero.

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

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 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 952 87 12 40 | [@azaharronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

HOLIDAY SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Azahar Menu

STARTER TO CHOOSE

Avocado and lettuce hearts on smoked eggplant cream with Greek yogurt, parmesan flakes, croutons and nuts

Shrimps cannelloni, with prawns and "piquillo" peppers bechamel

MAIN COURSE TO CHOOSE

Sea bream on risotto wheat, with vegetables and squid ink sauce

Iberian sirloin finished in a charcoal oven with "Pedro Ximénez" and thyme sauce, accompanied by apple and roasted potatoes

DESSERT

Caramelized brioche "torrija" with orange custard accompanied by meringue milk ice cream and salted caramel

CELLAR

Waters, soft drinks and beer

White wine "Ederra Verdejo" D.O. Rueda

Red wine "Ederra Crianza" D.O. Rioja

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Coffee & infusions

PRICE: 45 EUROS

Reina Victoria Menu

STARTER TO SHARE

Tropical salad with shrimps, lettuce, avocado, pink tomato, orange, red onion, jalapeños and citrus soy yogurt sauce

Duck pate with pears, pistachios and balsamic vinaigrette, accompanied by toasts and crackers

Croquettes with Iberian bacon and spearmint mayo sauce

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled croaker with Diana sauce on lemon mashed potatoes, accompanied by roasted broccoli and aromatic herbs

Iberian pork finished in a charcoal oven with “Tío Pepe” wine sauce, garlic accompanied by roasted potatoes

Oxtail in its juice, with red wine from Ronda, vegetable chips and carrot cream

DESSERT

Cheesecake with cracker, panna cotta flavored with vanilla and salted caramel

Chocolate and caramel Anarchy with coffee and “Tía María” liquor aroma

CELLAR

Waters, soft drinks and beer

White wine “Ederra Verdejo” D.O. Rueda

Red wine “Ederra Crianza” D.O. Rioja

Cava “Codorníu Cuvée Original” D.O. Cava

Coffee & infusions

PRICE: 60 EUROS

Information and booking conditions

INFORMATION

Available from November 23rd to January 12th, except December 24th, 25th, and 31st, January 1st and 6th.

All prices are with VAT included.

BOOKING CONDITIONS

It will be necessary to book in advance.

In order to confirm the reservation it is required the 30% of the total amount and the 70% remainig, 7 days before the celebration.

Non-refundable deposits in case of cancellation.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C. Jerez, 25 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 952 87 12 40 | [@azaharronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Menú Azahar

ENTRANT A TRIAR

Alvocat i cors d'enciam sobre crema d'albergínia fumada amb iogurt grec, flocs de parmesà, crostons i fruita seca

Canelons de llagostins amb allada, amb gambitas de cristall cruixents i beixamel de pebrots del piquillo

PRINCIPAL A TRIAR

Orada sobre risotto de blat, amb verduritas i salsa allioli de tinta de calamar

Rellom ibèric al forn de carbó amb salsa Pedro Ximénez a la farigola, acompanyat de poma i patates rostides

POSTRES

Llesca amb ou de brioix caramel·litzada, emborratxada amb crema anglesa a la taronja i acompanyada de gelat de llet merengada amb caramel a la sal

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Ederra Verdejo" D.O. Rueda

Vi negre "Ederra Crianza" D.O. Rioja

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Cafè i infusions

PREU: 45 EUROS

Menú Reina Victoria

ENTRANT A COMPARTIR

Amanida tropical de llagostins amb enciam, alvocat, tomàquet rosa, taronja, ceba vermella, jalapeños i salsa de iogurt amb soia cítrica a les herbes

Paté d'ànec amb peres i festucs, vinagreta de módena, acompanyat de tostas i regañás

Croquetes de bullit amb cansalada viada ibèrica i maionesa d'herba-sana

PRINCIPAL A TRIAR

Corbina a la planxa amb salsa Diana sobre puré de patata a la llimona, acompanyada de bròcoli rostit i herbes aromàtiques

Ploma ibèrica al forn de carbó amb salsa de "Tío Pepe", acompanyada de patates rostides

Melós de cua de toro en el seu suc, al vi negre de Ronda, amb xips cruixents de vegetals i pomada de pastanaga

POSTRES

Llesca amb ou de brioix caramel·litzada, emborratxada amb crema anglesa a la taronja i acompanyada de gelat de llet merengada amb caramel a la sal

Anarquia de xocolata i caramel amb aroma de cafè al "Tia María"

BODEGA

Aigües, refrescos, cervesa

Vi blanc "Ederra Verdejo" D.O. Rueda

Vi negre "Ederra Crianza" D.O. Rioja

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS

Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Menú disponible des del 23 de novembre al 12 de gener, a excepció del 24, 25 i 31 de desembre, 1 i 6 de gener.

Tots els preus inclouen IVA.

CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar prèviament.

En confirmar, s'abonarà el 30% del total de la factura i el 70% restant, 7 dies abans de la celebració.

Dipòsits no reemborsables en cas de cancel·lació.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C. Jerez, 25 29400 Ronda-Málaga

Reservas: reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 952 87 12 40 | [@azaharronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com