

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Nochebuena

APERITIVOS

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Mini cesta de tomate con tartar de salchichón aderezado con nuestro aliño

Mini croqueta de espinacas y queso de cabra

DEL MAR

Langostinos tigre sobre tartar de aguacate y mango a la vinagreta de cítricos

DE LA TIERRA

Solomillo ibérico relleno de champiñones, apio nabo, ciruelas y pasas, con salsa de Oporto al romero, acompañado de bastones de zanahorias asados a la miel

PARA REFRESCARNOS

Mimosa de frambuesa

POSTRE

Pavlova (merengue seco francés con nata y frutos del bosque)

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Café e infusiones

PRECIO: 75 EUROS

Almuerzo Navidad

APERITIVOS

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

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

PARA REFRESCARNOS

Mango Bellini con frambuesa liofilizada

POSTRE

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

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Nochevieja

APERITIVOS

Anchoas sobre regañá a la flor de sal

Ferrero de queso Payoyo envuelto en sésamo negro con mermelada de arándanos

Tartar de salmón con crema de aguacate cítrica sobre mini redondo salado

PARA COMENZAR

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

CONTINUAMOS CON

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

PARA REFRESCARNOS

Mimosa de naranja

PLATO PRINCIPAL

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

EL DULCE PARA TERMINAR

Crujiente de gianduja

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Café e infusiones

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

Almuerzo Año Nuevo

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

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

PARA REFRESCARNOS

Café irlandés con nata y cacao en polvo

POSTRE

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

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Almuerzo Día de Reyes

APERITIVOS

Ensaladilla con ventresca de atún al pimentón

Jamón de pato sobre tosta con chutney de tomate al Jerez

Boquerones en vinagre con pipirrana de pimientos asados

DEL MAR

Crema de galeras con langostinos, mejillones, picatostes y dado de patatas

DE LA TIERRA

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

PARA REFRESCARNOS

Café irlandés con nata y cacao en polvo

POSTRE

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

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos, cerveza

Vino blanco "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Vino tinto "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

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

Todos los precios incluyen IVA

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar previamente

Para los días 24 y 25 de diciembre, 1 y 6 de enero:

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

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

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

New Year - January, 1

APPETIZERS

Spanish potato salad with tuna belly and paprika

Duck ham on toast with sherry wine tomato

Anchovies in vinegar with roasted pepper salad

FROM THE SEA

Seafood cream with mussels, croutons and diced potatoes

FROM THE EARTH

Iberian pork finished in a charcoal oven with "Tio Pepe" sherry wine sauce, accompanied by roasted potatoes

LET'S REFRESH OURSELVES

Irish coffee sorbet with cream and cocoa powder

DESSERT

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

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beers

White wine "Viñas de Anna Chardonnay" D.O. Cataluña

Red wine "Viña Pomal Crianza" D.O. Rioja

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

Coffee and infusions

PRICE: 60 EUROS