

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Nochebuena

APERITIVO

Pastel de cabracho y salmón ahumado acompañado de alga wakame, huevas de salmón y tostas dulces

ENTRANTE

Brioche tostado de tartar de solomillo retinta con tuétano a la brasa, anguila ahumada, yema de codorniz y brotes verdes

PESCADO

Rodaballo salvaje acompañado de gambas, base de puerros a baja temperatura y emulsión de salsa de marisco

**

Sorbete de mojito

CARNE

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto, acompañado de bechamel y tomillo, pintado con reducción de jugo de carne al PX

POSTRES

Milhojas de chocolate, crumble de galleta y helado de café irlandés

Turrónes y polvorones

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Legaris verdejo D.O Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Fin de Año

APERITIVO

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo acompañado de pan de cristal con aceite de oliva

ENTRANTE

Hoja de shiso en tempura, tartar de salmón marinado en salsa de soja y kimchi y huevos de arenque

PESCADO

Lomo de lubina salvaje al horno de carbón, sobre ragout de setas, alcachofa confitada y crema de galeras

**

Sorbete de lima

CARNE

Taco de cochinillo confitado en su jugo y glaseado con salsa hoisin acompañado con cremoso de boniato

POSTRES

Medialuna de turrón, cremoso de praliné y chocolate con leche, acompañado de helado de miel y piñones

Turrónes y polvorones

Uvas de la suerte

BODEGA

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco Legaris verdejo D.O Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café e infusiones

PRECIO: 95 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Menús disponibles el 24 y 31 de diciembre respectivamente.

CONDICIONES DE PAGO Y 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

HOLIDAY SEASON '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Christmas Eve

APPETIZER

Scorpion fish cake and smoked salmon accompanied with wakame, salmon roe and sweet toast

STARTER

Prime Retinto steak tartare on toasted brioche with char-grilled bone marrow, smoked eel, quail egg yolk and green shoots

FISH DISH

Wild turbot accompanied with prawns, a bed of leaks cooked at low temperature and shellfish sauce emulsion

**

Mojito sorbet

MEAT DISH

Cannelloni of ox tail stewed in red wine accompanied with bechamel and thyme, brushed with a reduced sweet wine meat jus

DESSERT

Chocolate mille-feuille, biscuit crumb and Irish coffee ice cream

Turrón and polvoron assortment

CELLAR

Water, soft drinks, beer

D.O. Rueda Legaris Verdejo white wine

D.O. Rioja Pomal 500 vintage red wine

Codorniu cuvée organic cava

Coffee and teas

PRICE: 85 EUROS

New Year's Eve

APPETIZER

Premium Iberian ham from Guijuelo accompanied with crispy bread drizzled with olive oil

STARTER

Shiso leaf tempura, salmon tartare marinated in soya sauce and kimchi, and herring roe

FISH DISH

Charcoal-baked wild sea bass, on a mushroom ragout, confit artichokes and a mantis shrimp bisque

**

Lime sorbet

MEAT DISH

Suckling pig bites confited in jus and glazed with hoisin sauce, accompanied by a sweet potato purée

POSTRES

Turrón crescent, creamy praline and milk chocolate, accompanied with honey and pine kernel ice cream

Turrón and polvoron assortment

New Year's Eve grapes of good fortune

CELLAR

Water, soft drinks, beer

D.O. Rueda Legaris Verdejo white wine

D.O. Rioja Pomal 500 vintage red wine

Codorniu cuvée organic cava

Coffee and teas

PRICE: 95 EUROS

Information and booking conditions

INFORMATION

Menus available only 24 and 31 december.

BOOKING AND PAYMENT CONDITIONS

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.

TEMPS DES FÊTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS





Réveillon de Noël

APÉRITIF

Gâteau a la rascasse et saumon fumé accompagner d'algue wakame, oeufs de saumon et biscottes sucrés

ENTRÉE

Brioche grillée au tartar de solomillo de boeuf avec de l'os a moelle a la braise, anguille fumée, jaune d'oeuf de caille et ses pousses vertes

POISSON

Turbot sauvage accompagner de crevettes, une base de poireaux a basse température et emulsion de sauce aux fruits de mer

**

Sorbet de mojito

VIANDE

Canelon de queue de toro cuit au vin rouge, accompagner d'une béchamel au thym, napper de jus de viande au Pedro Ximenez

DESSERT

Millfeuille au chocolat, crumble de biscuit et sa glace au café irlandais

Assortiment de nougats et "polvorones"

BOISSON

Eau, boisson sans alcool, bière

Vin blanc Legaris verdejo D.O Rueda

Vin rouge Pomal 500 crianza D.O Rioja

Cava Codorniu cuvée original BN

Café et infusions

PRIX: 85 EUROS

Réveillon de Nouvel An

APERITIF

Jambon ibérique A.O.C Guijuelo accompagner d'un pain cristal et huile d'olive

ENTRÉE

Fuille de shiso pané, tartar de saumon mariné en sauce de soja et kimchi et ses oeufs de hareng

POISSON

Darne de bar sauvage au four a charbon, ragout de champignons, artichaut confit et beurre blanc

**

Sorbet de citron vert

VIANDE

Pavé de cochon de lait confit dans son jus et glacé a la sauce hoisin, accompagner d'une purée de patate douce

DESSERT

Demi lune de nougat, crème de pralinée et chocolat au lait, accompagner d'une glace au miel et pignons de pins
Assortiment de nougats et "polvorones"
Raisins de la chance

BOISSON

Eau, boisson sans alcool, bière
Vin blanc Legaris verdejo D.O Rueda
Vin rouge Pomal 500 crianza D.O Rioja
Cava Codorniu cuvée original BN
Café et infusions

PRIX: 95 EUROS

Conditions de réservation

INFORMATION

Menus disponibles le 24 et 31 de décembre.

CONDITIONS DE PAIEMENT ET RESERVATION

Il est nécessaire de réserver au préalable.

A la confirmation, il faudra abonnée 30% du total de la facture et les 70% restant, 7 jours avant la célébration.

Depot Non Remboursable en cas de cancelation.

HOTEL CATALONIA RONDA

Av Virgen de la Paz 16 – 29400 Ronda

Reservas: reservas@restaurantepanoramico.com

Telf. 952 87 03 00 | [@panoramikoronda](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com