

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

Cheers!

ES

Menú de Nochebuena . 3
Menú Infantil . 6
Opción veggie. 9

Información y condiciones
de reserva. Página 12

EN

Christmas Eve's Menu. 4
Children's menu. 7
Veggie option. 10

Information and booking
conditions. Page 12

CAT

Menú Nit de Nadal . 5
Menú Infantil . 9
Opció veggie. 11

Informació i condicions
de reserva. Pàgina 12

MENÚ DE NOCHEBUENA

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de castañas y boniato con daditos de guanciale

Tartar de gambas y mango, emulsión de kimchi
y pan de agua salada

Lomo de rodaballo sobre puré de apionabo,
con salsa de cava y huevas de trucha

Confit de pato, patata violeta y reducción
de cereza negra

POSTRES

Bombón tres chocolates sobre toffe de caramelo a la sal

Turrones y mignardises

CELLER

Vino blanco Viña Pomal, Viura y Malvasía
Vino tinto La Vicalanda Viñas viejas, Tempranillo
Cava Josep Raventós Gran Reserva, Chardonnay,
Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 150 EUROS

CHRISTMAS EVE'S MENU

EN

TASTING MENU

Chestnut and sweet potato cream with guanciale cubes

Shrimp and mango tartare, kimchi emulsion
and saltwater bread

Turbot loin on celeriac purée, with cava sauce
and trout roe

Duck confit, violet potato and black cherry
reduction

DESSERTS

Three-chocolate bonbons on salted caramel toffee

Turrones and mignardises

CELLER

Viña Pomal white wine, Viura, and Malvasía
La Vicalanda old vines red wine, Tempranillo
Josep Raventós Gran Reserva Cava, Chardonnay,
Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 150 EUROS

MENÚ NIT DE NADAL

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Crema de castanyes i moniato amb dauets de guanciale

Tàrtar de gambes i mango, emulsió de kimchii pa
d'aigua salada

Llom de turbot sobre puré de celerí, amb salsa de
cava i ous de truita de riu

Confit d' ànec, patata violeta i reducció de
cirera negra

POSTRES

Bombó tres xocolates sobre toffe de caramel a la sal

Torrans i mignardises

CELLER

Vi blanc Vinya Pomal, Viura i Malvasia

Vi negre La Vicalanda Vinyes velles, Ull de llebre

Cava Josep Raventós Gran Reserva, Chardonnay,

Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir

Aigua mineral

Cafès i infusions

PREU: 150 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Trío delicatessen: croqueta de jamón,
palito de mozzarella y brick de verduritas

Fetuccini a la boloñesa y parmesano

PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa Black Angus con queso cheddar,
lechuga, tomate y patatas palito

-----o-----

Lomito de merluza a la andaluza, mayonesa,
tomatitos cherry y patata palito

POSTRES

Mini repostería variada, brocheta de frutas
de colores y helado de chocolate

BEBIDA

Refrescos

Zumos

Agua mineral

PRECIO: 80 EUROS

CHILDREN'S MENU

EN

TASTING MENU

Delicatessen trio: ham croquette, mozzarella stick
and vegetable brick

Bolognese and parmesan fettuccini

MAIN COURSE

Black Angus burger with cheddar cheese, lettuce,
tomato and potato sticks

-----o-----

Andalusian-style hake fillet, mayonnaise,
cherry tomatoes and potato sticks

DESSERT

Assorted mini pastries, colorful fruit skewers
and chocolate ice cream

DRINKS

Soft drinks
Juices
Mineral water

PRICE: 80 EUROS

MENÚ INFANTIL

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Trio delicatessen: croqueta de pernil,
pastonet de mozzarella i brick de verduretes

Fetuccini a la bolonyesa i parmesà

PLATS PRINCIPALS

Hamburguesa Black Angus amb formatge cheddar,
enciam, tomàquet i patates

-----o-----

Llom de lluç a l'andalusa, maionesa, tomàquets
cherry i patata

POSTRES

Mini rebosteria variada, broqueta de fruites de
colors i gelat de xocolata

BEGUDES

Refrescs
Sucs
Aigua mineral

PREU: 80 EUROS

OPCIÓN VEGGIE

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de tomate rosa, seitán ahumado y mango

Trío delicatessen: rollito crujiente de verduritas,
tempura de verduras y croqueta de boletus

Aguacate a la parrilla, queso vegano y
pesto de avellana

Tournedó vegano a la mostaza antigua,
Portobello y papitas

Risotto de boletus y trigueros

POSTRES

Milhoja de chocolate y nata vegana

Turrones y mignardises

CELLAR

Vino blanco Viña Pomal, Viura y Malvasía

Vino tinto La Vicalanda Viñas viejas, Tempranillo

Cava Josep Raventós Gran Reserva, Chardonnay,

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 150 EUROS

VEGGIE OPTION

EN

TASTING MENU

Pink tomato salad, smoked seitan and mango

Deli trio: crispy vegetable roll, vegetable tempura
and boletus croquette

Grilled avocado, vegan cheese and hazelnut pesto

Vegan tournedos with old-fashioned mustard,
Portobello mushrooms and potatoes

Boletus and wild asparagus risotto

DESSERT

Chocolate and vegan cream millefeuille

Nougat and mignardises

CELLER

Viña Pomal white wine, Viura, and Malvasía
La Vicalanda old vines red wine, Tempranillo
Josep Raventós Gran Reserva Cava, Chardonnay,
Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 150 EUROS

OPCIÓ VEGGIE

CAT

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amanida de tomàquet rosa, seitan fumat i mango

Trio delicatessen: rotllet cruixent de verduretes,
tempura de verdures i croqueta de ceps

Alvocat a la graella, formatge vegà i
pesto d'avellana

Tournedó vegà a la mostassa antiga,
Portobello i patates

Risotto de ceps i espàrrecs

POSTRES

Milfulls de xocolata i nata vegana

Torrans i mignardises

CELLER

Vi blanc Vinya Pomal, Viura i Malvasia
Vi negre La Vicalanda Vinyes velles, Ull de llebre
Cava Josep Raventós Gran Reserva, Chardonnay,
Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Pinot Noir
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 150 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Disponible para la noche del 24/12.
Es necesario reservar con el 50%.
El resto se pagará 7 días antes de la fecha.

Todos los precios incluyen el IVA.

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Available for the night of December 24th.
Reservation is required with a 50% deposit in advance.
The remainder is due 7 days before the date.

All prices include VAT.

Reservations and payment in advance are required.

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Disponible per a la nit del 24/12.
Cal reservar amb el 50% per avançat. La resta es pagará 7 dies abans de la data.

Tots els preus inclouen l'IVA.

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

BLOVED
RESTAURANT

HOTEL CATALONIA GRAN VÍA

Gran Vía 7-9 - 28013 Madrid

Reservas: reservas@restaurantebloved.com

Telf. 91 531 22 22 | [@bloved_restaurant](https://www.instagram.com/bloved_restaurant) | [@bloved.veggiecorner](https://www.instagram.com/bloved.veggiecorner)

[@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) | [ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

HOLIDAY SEASON

TEMPORADA DE FESTES

EBOCA RESTAURANTS