

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

Cheers!



Menú cóctel empresas . 3

Menú banquete empresas . 4

Menú banquete empresas veggie. 5

Información y condiciones de
reserva. Página 6

MENÚ CÓCTEL EMPRESAS

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ceviche de corvina con leche de tigre y maracuyá

Tartar de salmón, aguacate y piñones

Jamón ibérico de bellota con pa amb tomaquet

Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas

Saquito de langostinos al teriyaki

Croquetas de jamón ibérico

Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz

Anchoa de Santoña sobre tostada y tomate rosado

Magret de pato, foie y coulis de cereza negra

Pan bao de carne mechada

POSTRES

Mino brownie con chocolate caliente

Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Vino blanco Legaris, D.O. Rueda, Verdejo

Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero,
Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Cava Anna de Codorniu

Cerveza y refrescos

Agua mineral

PRECIO: 58 EUROS

MENÚ BANQUETE EMPRESAS

PRIMEROS A COMPARTIR

Ensalada de tomate rosa y ventresca de bonito

Trío delicatessen: bombón de foie, crujiente de langostino y croqueta de cocido

Jamón ibérico de bellota, queso semicurado Sotobosque MuuBee y pa amb tomaquet

PRINCIPALES A ELEGIR

Salmón al teriyaki y trigueros a la plancha

-----o-----

Lomo bajo de ternera de Guadarrama con patatas palito y mantequilla café de París

POSTRES

Chocolate Eboca

Turrones y mignardises

BODEGA

Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo

Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero, Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Cava Anna de Codorniu

Agua mineral

Café e infusiones

PRICE: 48 EUROS

MENÚ BANQUETE EMPRESAS VEGGIE

PRIMEROS A COMPARTIR

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

PRINCIPALES A ELEGIR

Tournedó vegano a la mostaza antigua,
Portobello y papitas

-----o-----

Risotto de boletus y trigueros

POSTRES

Milhoja de chocolate y nata vegana

Turrones y mignardises

BODEGA

Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo

Vino tinto Austum, D.O. Ribera del Duero, Tinto Fino

Cava Anna de Codorniu

Agua mineral

Café e infusiones

PRICE: 48 EUROS



INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

- Comidas: de 13:00h a 16:00h
- Cenas: de 19:00h a 00:00h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H

Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada.

CONDICIONES DE RESERVA

DEL 14/11 AL 04/01

(EXCEPTO 24/12 Y 31/12).

Menú de Empresas válido para grupos a partir de 8 personas.

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva.

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento

BLOVED
RESTAURANT

HOTEL CATALONIA GRAN VÍA

Gran Vía 7-9 - 28013 Madrid

Reservas: reservas@restaurantebloved.com

Tel. 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
