

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

JAI
DENBORALDIA
25/26

Etorri eta gozatu

EUS

Cheers!

ES

Menú de Noche Buena . 3
Menú de Navidad . 4
Menú de Fin de Año . 5
Menú Año Nuevo . 6
Menú de Reyes . 7

Información y condiciones
de reserva. Página 13

EUS

Eguberri Menua . 8
Gabon Menua . 9
Gau Zahar Menua . 10
Urte Berri Menua . 11
Errege Magoen Menua . 12

Informazioa eta erreserba-
baldintzak. 13. orrialdea

MENÚ DE NOCHE BUENA

ES

APERITIVO EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas caseras de hongos
Zamburiñas asadas con ajo y perejil

PESCADO

Lomo de rodaballo con su refrito y trigueros a la plancha

CARNE

Solomillo de vaca a la brasa, pimientos del piquillo,
parmentier y "demi-glace"

POSTRES

Crujiente de chocolate y avellana con helado de vainilla

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

ES

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

PESCADO

Sapito asado, emulsión de sus espinas y patata panadera

CARNE

Carrillera de vacuno glaseada y boniato asado

POSTRES

Bizcocho de frutos secos con moussse de pistachos y
mermelada de frambuesa

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE NOCHE VIEJA

ES

ENTRANTES EN MESA

Jamón ibérico con pan tumaca
Croquetas de hongos y de jamón ibérico

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Txangurro y erizo a la donostiarra

PESCADO

Lubina asada con cremoso de zanahoria y lima y chips vegetales

CARNE

Solomillo de vaca con escalope de foie y reducción de su jugo
al Oporto

POSTRES

Lingote de tiramisú con helado de mascarpone

Dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vino tinto: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 144 EUROS

MENÚ DE AÑO NUEVO

ES

APERITIVOS

Pani Puri de txuleta ahumada
Gilda al estilo Aldapeta
Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

PESCADO

Sapito asado, emulsión de sus espinas y patata panadera

CARNE

Carrillera de vacuno glaseada y boniato asado

POSTRES

Bizcocho de frutos secos con moussse de pistachos y
mermelada de frambuesa

Dulces navideños

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 82 EUROS

MENÚ DE REYES MAGOS

ES

APERITIVO

Croqueta casera de jamón ibérico
Gyoza de chipirón

ENTRANTE

Sopa de pescado y frutos del mar

PRINCIPAL

Bacalao al pil-pil con crujiente de su piel

-----o-----

Carrillera de vacuno glaseada con boniato asado

POSTRES

Ganache de chocolate, sopa de vainilla y su teja

Roscón de Reyes

BODEGA

Vino blanco: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 58 EUROS

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogia eta tomatearekin
Onddoen etxeko kroketa
Zamburiña erreak baratxuri eta perrexilarekin

ARRAINA

Erreboilo solomoa baratxuri erregosiekin eta zainzuri berdeak
plantxan

HARAGIA

Behi azpizuna brasan, pikillo piperrak, patata parmentierra eta
bere saltsa

POSTREA

Txokolate eta hur kurruskaria banillazko izozkiarekin

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Errioxa
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

EGUBERRIA

EUS

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo mousssez eta txuleta^z beteta
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketa
Txipiroi-gyoza

ARRAINA

Sapito errea, hezurren emultsioa eta patata xaflak

HARAGIA

Behi-masailki glasatua eta batata errea

POSTREA

Fruitu lehorren bizkotxo pistatxo mousse eta
mugurdi marmelada

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

GAU ZAHARRA

EUS

PARTEKATZEKO HASIERAKOAK

Urdaiazpiko iberiarra ogi eta tomatearekin
Onddo eta urdaiazpiko kroketak

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo moussez eta txuleta keztatuz beteta
Aldapeta gilda
Txangurrua eta trikua donostiar erara

ARRAINA

Lupia erre azenario eta lima krematsuarekin eta barazki txipak

HARAGIA

Behi-azpizuna foie-eskalopearekin eta Oporto saltza murriztua

POSTREA

Tiramisu lingotea maskarpone izozkiarekin

Gabonetako gozoki tradizionalak

Zortearen mahatsak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal Reserva, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 144 EUROS

URTE BERRIA

EUS

APERITIBOAK

Pani puri-a pikillo mousssez eta txuleta keztatuz beteta
Aldapeta gilda
Etxeko urdaiazpiko kroketak
Txipiroi-gyoza

ARRAINA

Sapito erre, hezurren emultsioa eta patata xaflak

HARAGIA

Behi-masailki glasatua eta batata errea

POSTREA

Fruitu lehorren bizkotxoa pistatxo mousse eta
mugurdi marmelada

Gabonetako gozoki tradizionalak

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra J.D Cava
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 82 EUROS

ERREGE MAGOAK

EUS

APERITIBOA

Etxeko urdaiazpiko kroketak
Txipiroi-gyoza

HASIERAKOA

Arrain eta itsaski zopa

PLATER NAGUSIA

Bakailaoa pil-pilean, bere azal kurruskariarekin

-----o-----

Behi-masail glasatua eta batata errea

POSTREA

Txokolate-ganatxe, banilla-zopa eta teilatxoak

Erregetako Roskoia

EDATEKO

Ardo zuria: La Locomotora, Verdejo J.D Rueda
Ardo beltza: Viña Pomal 500 Crianza, J.D.K Rioja
Ur minerala
Kafea eta infusioak

PREZIOA: 58 EUROS

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú Navidad, Año Nuevo y Reyes, disponible al medio día.

Menú de Noche Buena y de Fin de Año, disponible a la noche.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

INFORMAZIOA ETA ERRESERBA BALDINTZAK

Eguberri, Urteberri eta Errege egunak, egun erdian eskuragarri.

Eguberri eta Gau zaharra Menua, gauean emateko modukoa.

Prezio guztiek BEZa barne hartzen dute.

Aldez aurretik erreserbatu eta ordaindu beharko da.

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9

20009 Donostia/San Sebastián

Reservas: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 943 44 42 94 | [@ascentrestaurant](https://www.ascentrestaurant.com) | [@ebocarestaurants](https://www.ebocarestaurants.com) |

[ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

JAI DENBORALDIA

EBOCA RESTAURANTS