

EBOCA RESTAURANTS

PÉRIODE DES
FÊTES
25/26

Venez profiter

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

FR

EN

Cheers!

FR

La Veille de Noël . 3
Menu de Noël . 4
Réveillon du Nouvel An . 5
Nouvelle Année . 6
Menu des Trois Sages . 7

Informations et conditions
de réservation. Page 23

EN

Christmas Eve Menu . 8
Christmas Menu . 9
New Year's Eve Menu . 10
New Year's Menu . 11
Three Wise Men Day Menu . 12

Information and booking
conditions. Page 23

NOËL

FR

APÉRITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Croquette de jambon ibérique maison
Gyoza au calamar

POISSON

Lotte rôtie, émulsion de ses arêtes et pommes de terre au four

VIANDE

Joue de bœuf glacée et patate douce rôtie

DESSERT

Gâteau aux noix avec mousse de pistache et confiture de framboises

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O.Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

LA VEILLE DE NOËL

FR

ENTRÉES SUR LA TABLE

Jambon ibérique avec pain à la tomate
Croquettes de champignons maison
Péntocles galicienne rôties à l'ail et au persil

POISSON

Filet de turbot avec son refrito et asperges verts grillées

VIANDE

Surlonge de bœuf grillé, piment, parmentier et demi-glace

DESSERT

Croustillant chocolat-noisette avec glace à la vanille

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

RÉVEILLON DU NOUVEUVELAN

FR

ENTRÉES À PARTAGER

Jambon ibérique et pain tumaca
Croquettes aux champignons et au jambon

APERITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et
escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Txangurro et hérisson façon Saint-Sébastien

POISSON

Bar rôti, sauce crémeuse aux carottes, citron vert et chips de
légumes

VIANDE

Surlonge de bœuf galicienne, réduction au jus d'Oporto et
escalope de foie

DESSERT

Lingot de tiramisu avec glace au mascarpone

Confiseries traditionnels de Noël

Raisins porte-bonheur

BOISSONS

Vin blanc : La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vin rouge: Viña Pomal Reserva, D.O.C Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 144 EUROS

NOUVELLE ANNÉE

FR

APÉRITIF

Pani puri farci à la mousse de poivron piquillo et
escalope fumée
Gilda à la manière d'Aldapeta
Croquette de jambon ibérique maison
Gyoza au calamar

POISSON

Lotte rôtie, émulsion de ses arêtes et pommes de terre
au four

VIANDE

Joue de bœuf glacée et patate douce rôtie

DESSERT

Gâteau aux noix avec mousse de pistache et confiture
de framboises

Confiseries traditionnels de Noël

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Vin Mousseux: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 82 EUROS

JOUR DES ROIS MAGES

FR

APÉRITIF

Croquette de jambon ibérique maison
Gyozas à la seiche

ENTRANT

Soupe de poissons et de fruits de mer

PRINCIPAL

Cabillaud, sauce pil-pil et peau croustillante
-----o-----

Joue de bœuf glacée avec patate douce rôtie

DESSERT

Ganache au chocolat, soupe à la vanille et sa tuile croquante

Roscón de Reyes - tradition du pays

BOISSONS

Vin blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vin rouge: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Eau minérale
Cafés et infusions

PRIX: 58 EUROS

CHRISTMAS EVE

EN

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tumaca bread
Homemade mushroom croquettes
Roasted scallops with garlic and parsley

FISH

Turbot loin with its garlic stir-fry and grilled asparagus

MEAT

Grilled beef tenderloin, red roasted peppers, parmentier and demi-glace

DESSERT

Chocolate and hazelnut crunchy dessert with vanilla ice cream

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffees and infusions

PRICE: 82 EUROS

CHRISTMAS

EN

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

FISH

Roasted monkfish, emulsion of its fishbones and baked potato

MEAT

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESSERT

Nut cake with pistachio mousse and raspberry jam

Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 82 EUROS

NEW YEAR'S EVE

EN

STARTERS ON THE TABLE

Iberian ham with tumaca bread
Mushroom and ham croquettes

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red peppers mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Traditional txangurro and sea urchin

FISH

Roasted sea bass with creamy carrot and lime sauce and
vegetable chips

MEAT

Beef tenderloin with foie gras escalope and a reduction of its
juices in Port wine

DESSERT

Tiramisu ingot with mascarpone ice cream

Traditional Christmas sweets

Lucky grapes

DRINKS

White wine: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Red wine: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 144 EUROS

NEW YEAR

EN

APPETIZERS

"Pani puri" of smoked cutlet with red pepper mayonnaise
Aldapeta style "gilda"
Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

FISH

Roasted monkfish, emulsion of its fishbones and baked potato

MEAT

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESSERT

Nut cake with pistachio mousse and raspberry jam
Traditional Christmas sweets

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Sparkling: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Mineral water
Coffee and infusions

PRICE: 82 EUROS

THREE WISE MEN

EN

APPETIZER

Homemade Iberian ham croquette
Squid gyoza

STARTER

Fish and seafood soup

MAIN COURSE

Cod with pil-pil sauce and crispy skin

-----o-----

Glazed beef cheek and roasted sweet potato

DESERT

Chocolate ganache, vanilla soup, and a traditional cookie

Roscón de Reyes - tradition of the country

DRINKS

White wine: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Red wine: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Mineral water
Coffee and infusions

PRECIO: 58 EUROS

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menus de Noël, du
Nouvel An et des Rois
Mages, disponibles le
midi.

Menu du réveillon de
Noël et du Nouvel An,
disponibles le soir.

Tous les prix incluent
la TVA.

Il faudra réserver et
payer à l'avance.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas, New Year's,
and Three Kings' Day
menu, available at
lunchtime.

Christmas Eve and New
Year's Eve menu,
available in the
evening.

All prices include VAT.

It will be necessary to
reserve and pay in advance.

HOTEL CATALONIA DONOSTI

C. Alto de San Bartolomé, 9

20009 Donostia/San Sebastián

Reservas: donosti.comercial@cataloniahotels.com

Telf. 943 44 42 94 | @ascentrestaurant | @ebocarestaurants |

ebocarestaurants.com

A L D A P E T A
Gastrobar

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

JAI DENBORALDIA

PÉRIODE DES FÊTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS