

EBOCA RESTAURANTS

SAISON DES
FÊTES
25/26

Venez et profitez

FR

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

ES

Menú de Nochebuena - 3

EN

Christmas Eve Menu - 4

FR

Menu de Noël - 5

Información y condiciones
de reserva - 6

Information and booking
conditions - 6

Informations et conditions
de réservation - 6

MENÚ DE NOCHEBUENA

ES

APERITIVO

Jamón 100% ibérico de bellota D.O. Guijuelo

ENTRANTE

Croquetas caseras de carabinero, mayonesa del propio coral y huevas de ikura

PESCADO

Lomo de corvina salvaje asada, escalivada de verduras, velouté de marisco y brotes frescos

Sorbete de mojito

CARNE

Solomillo de ternera retinta a la brasa sobre mousselina de patata y lingote de foie a la plancha

POSTRE

Namelaka de chocolate y cacahuete acompañado de helado de yogurt Bulgaro y grosella

Turrones y Polvorones

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

APPETIZER

100% iberian ham D.O. Guijuelo

STARTER

Scarlet prawn croquettes, coral mayonnaise and ikura roe

FISH

Roasted wild croaker loin, roasted vegetables, seafood velouté and fresh sprouts

Mojito Sorbet

MEAT

Grilled retinta beef tenderloin on potato mousseline and seared foie gras

DESSERT

Chocolate and peanut namelake, served with Bulgarian yogurt ice cream and redcurrant

Nougats and Polvorones

CELLAR

Watter, soft drinks y beer

White wine La Locomotora D.O. Rueda

Red wine Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Coffees and infusions

PRECIO: 90 EUROS

MENU DE NOËL

FR

APÉRITIF

Jambon 100% ibérique nourit au glan A.O.C Guijuelo

ENTRÉE

Croquette maison de carabinier, mayonnaise de son propre coral et oeuf de ikura

POISSON

Filet de maigre sauvage au four, escalivada de légumes, velouté de fruits de mers et pousse verte

Sorbet de mojito

VIANDE

Tournedos de boeuf à la braise sur une mousseline de pomme de terre et lingot de foie frais à la plancha

DESSERT

Namelaka de chocolat et cacahuète accompagner d'une glace au yaourt Bulgar et à la groseille

Nougats and Polvorones

BOISSON

Eau, boisson fraîche et bière

Vin blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vin rouge Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Cafés and infusions

PRECIO: 90 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Nochebuena
disponible para el 24
por la noche.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas Eve Menu
available on the 24th.
at night.

All prices include VAT

Advance booking and
payment will be required.

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menu de Noël disponible
le 24 soir.

Tous les prix incluent
la TVA.

Il sera nécessaire de
réserver et payer à
l'avance.

HOTEL CATALONIA RONDA

Calle Virgen de la Paz, 16, 29400 Ronda, Málaga

Reservas: ronda.recepcion@cataloniahotels.com / reservas@restaurantepanoramico.com

Telf. +34 952 870 300

| [@panoramicoronda](#) | [@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com

Cheers!
25/26

SAISON DES FÊTES

TEMPORADA DE FIESTAS

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS

panoramico
restaurant & wine bar

EBOCA RESTAURANTS

SAISON DES
FÊTES
25/26

Venez et profitez

FR

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

ES

Menú de Fin de Año - 3

EN

New Year's Eve Menu - 4

FR

Menu du Reveillon - 5

Información y condiciones
de reserva - 6

Information and booking
conditions - 6

Informations et conditions
de réservation - 6

MENÚ DE FIN DE AÑO

ES

APERITIVO

Tartar de gamba blanca de Huelva y vieiras, lima y huevas de arenque

ENTRANTE

Anchoa del cantábrico sobre pan brioche, pimientos asados, mermelada de tomate y perlas de albahaca

PESCADO

Lomo de lubina salvaje al horno de carbón, cremoso de coliflor y miso acompañado de espárragos trigueros

Sorbete de limón

CARNE

Muslo de pato confitado, base de zanahoria y boniato asado al carbón con salsa de naranja y miel

POSTRE

Lingote de tiramisú y chocolate crujiente acompañado de helado de café Irlandés

Uvas y Turrone

BODEGA

Agua, refrescos y cerveza

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Cafés e infusiones

PRECIO: 100 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZER

Huelva white shrimp and scallops tartare, lime and herring roe

STARTER

Cantabrian anchovy on brioche bread, roasted peppers, tomate jam and basil pearls

FISH

Charcoal-roasted wild sea bass loin, cauliflower and miso cream, served with wild asparagus

Lemon Sorbet

MEAT

Confit duck leg, carrot, charcoal-roasted sweet potato with orange and honey sauce

DESSERT

Tiramisu and crunchy chocolate served with irish coffee ice cream

Grapes and Nougats

CELLAR

Watter, soft drinks y beer

White wine La Locomotora D.O. Rueda

Red wine Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Coffees and infusions

PRECIO: 100 EUROS

MENU DU REVÉILLON

FR

APÉRITIF

Tartar de crevette blanche de Huelva et noix de saint jacque, citron vert et oeuf d'ikura

ENTRÉE

Anchois de Cantabria sur un pain brioche, poivrons braisés, confiture de tomate et perles de basilic

POISSON

Filet de bar sauvage au four à charbon, crème de choux-fleur et miso, accompagner d'asperges vertes

Sorbet de citron

VIANDE

Confit de canard, une base de carotte et de patate douce braisée au four à charbon et sa sauce au miel et à l'orange

DESSERT

Lingot de tiramisú et croustillan de chocolat accompagner d'une glace au café Irlandais

Raisins de la chance et nougats

BOISSON

Eau, boisson fraîche et bière

Vin blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vin rouge Pomal 500 crianza D.O. Rioja

Cava Codorniu non plus ultra brut reserva D.O. Cava

Cafés and infusions

PRECIO: 100 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Fin de Año
tendrá lugar a las
20:30 horas.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Christmas Eve Menu will
take place at 8:30pm.

All prices include VAT

Advance booking and
payment will be required.

FR

INFORMATIONS ET CONDITIONS DE RÉSERVATION

Menu du Reveillon aura
lieu à 20 heures 30.

Tous les prix incluent
la TVA.

Il sera nécessaire de
réserver et payer à
l'avance.

HOTEL CATALONIA RONDA

Calle Virgen de la Paz, 16, 29400 Ronda, Málaga

Reservas: ronda.recepcion@cataloniahotels.com / reservas@restaurantepanoramico.com

Telf. +34 952 870 300

| [@panoramicoronda](#) | [@ebocarestaurants](#) | [ebocarestaurants.com](#)

Cheers!
25/26

SAISON DES FÊTES

TEMPORADA DE FIESTAS

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS


panorámico
restaurant & wine bar