

EBOCA RESTAURANTS



TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

Cheers!

CAT

Menú de Nit de Nadal

Menú de Nadal

Menú de Nit Vella

Menú d'Any Nou

Menú de Reis

Informació i condicions de
reserva - 12

MENÚ DE NIT DE NADAL

APERITIU EN MESA

Pernil ibèric amb pa *tumaca
Croquetes casolanes de fongs
Zamburiñas rostides amb all i julivert

PEIX

Llom de turbot amb el seu reescalfat i bladers a la planxa

CARN

SRelom de vaca a la brasa, pebrots del piquillo, *parmentier i
"*demi-*glace"

POSTRES

Cruixent de xocolata i avellana amb gelat de vainilla

Dolces nadalencs

CELLER

Vi blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vi negre: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 82 EUROS

MENÚ DE NADAL

CAT

APERITIUS

Pani Puri de txuleta fumada
Gilda a l'estil Aldapeta
Croqueta casolana de pernil ibèric
Gyoza de calamarsó

PEIX

Rap rostit, emulsió de les seves espines i patata fornera

CARN

Galta de boví setinada i moniato rostit

POSTRES

Biscuit de fruita seca amb *moussse de festucs i
melmelada de gerd

Dolços nadalencs

CELLER

Vino blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino NEGRE: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU 82 EUROS

MENÚ DE NIT VELLA

CAT

ENTRANTS EN MESA

Pernil ibèric amb pa *tumaca
Croquetes de fongs i de pernil ibèric

APERITIUS

Pani Puri de txuleta fumada
Gilda a l'estil Aldapeta
Txangurro i eriçó a la donostiarra

PEIX

Llobarro rostit amb cremós de pastanaga i llima i xips vegetals

CARN

Rellom de vaca amb escalopa de foie i reducció del seu suc al
Porto

POSTRES

LLingot de tiramisú amb gelat de mascarpone

Dolços nadalencs

Raïm de la sort

CELLER

Vino blanc: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vino negre: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 144 EUROS

MENÚ DE ANY NOU

CAT

APERITIUS

Pani Puri de txuleta fumada
Gilda a l'estil Aldapeta
Croqueta casolana de pernil ibèric
Gyoza de calamarsó

PEix

Rap rostit, emulsió de les seves espines i patata
fornera

CARN

Galta de boví setinada i moniato rostit

POSTRES

Biscuit de fruita seca amb *moussse de festucs i
melmelada de gerd

Dolços nadalencs

CELLER

Vino blanc: La Charla, Verdejo D.O. Rueda.
Vino negre: Viña Pomal Reserva, D.O.C. Rioja
Cava: Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava
Aigua mineral
Cafès i infusions

PREU: 82 EUROS

MENÚ DE REIS

CAT

APERITIUS

Croqueta casolana de pernil ibèric
Gyoza de calamarsó

ENTRANT

Sopa de peix i fruits de la mar

PRINCIPAL

Bacallà al pil-pil amb cruixent de la seva pell

-----o-----

Galta de boví setinada amb moniato rostit

POSTRES

*Ganache de xocolata, sopa de vainilla i la seva
teula

Tortell de Reis

CELLER

Vino blanc: La Locomotora, Verdejo D.O. Rueda
Vino negre: Viña Pomal 500 Crianza, D.O.C. Rioja
Aigua mineral
Cafés i infusions

PREU: 58 EUROS



INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú Nadal, Any Nou i
Reis, disponible al mig
dia.

Menú de Nit Bona i de
Cap d'any, *dsponible a
la nit.

Tots els preus inclouen
IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

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)

A L D A P E T A
Gastrobar

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS