

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

ES

Menú de Nochebuena
Menú de Navidad
Menú Fin de Año
Menú de Año Nuevo

Información y condiciones
de reserva.

CAT

Menú de nit de Nadal
Menú de Nadal
Menú Cap d'Any
Menú d'Any Nou

Informació i condicions de
reserva.

EN

Christmas Eve menu
Christmas Day menu
New Year's Eve menu
New Year's Day menu

Information and booking
conditions.



MENÚ | 24 DIC. NOCHEBUENA

ES

APERITIVOS

Lámina de salmón marinado con crema de aguacate sobre tosta de espelta

Queso de oveja "Ahuyentalobos" con chutney de mango y jengibre

Croquetas de setas y boletus con puré de castañas al brandy

DEL MAR

Pastel de cabracho, langostinos, brotes tiernos, coulis de pimienta roja asada y salsa cóctel, acompañado de tostas de centeno

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca con salsa al Oporto, acompañado de puré de patatas, chalotas caramelizadas y crujientes de raíz

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de mango bellini con frambuesa liofilizada

EL DULCE PARA TERMINAR

Crujiente de Gianduja con chocolate 70%, frambuesa liofilizada

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

PRECIO: 75 EUROS

MENÚ | 25 DIC. NAVIDAD

ES

APERITIVOS

Ensaladilla rusa al Jerez con melva

Anchoas del Cantábrico sobre regañá a la flor de sal

Bombón de foie con chutney de manzana sobre tosta de espelta

DEL MAR

Ensalada de langostinos, mango, aguacate y granada, aderezada con vinagreta cítrica al cava

DE LA TIERRA

Pluma Ibérica glaseada, con fondo oscuro al vino de Ronda, PX, café y cacao, acompañada de puré de boniato asado y chalotas caramelizadas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Tarta de queso a la vainilla de Madagascar con gelatina de fruta de la pasión y sorbete helado de mango

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 60 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

ES

APERITIVOS

Tartar de atún rojo y crema de aguacate cítrica

Brocheta de langostino cocido sobre mayonesa de kimchi

Ceviche de pulpo con leche de tigre de mango y maracuyá

PARA COMENZAR

Foie micuit de pato acompañado de chutney de manzana a la canela, vinagreta de Módena con brotes verdes y tostas con pasas

CONTINUAMOS CON

Corvina al horno con costra de almendra y azafrán, con salsa de cava y uva blanca, y cremoso de patata

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de Mimosa de Frambuesa

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca con salsa de vino tinto de Ronda sobre boniatos asados, salteado de setas con boletus, chalotas caramelizadas y aceite de hierbas

EL DULCE PARA TERMINAR

Tarta Ópera de Medianoche: bizcocho Gioconda, ganache de chocolate, crema de mantequilla con café y petazeta de oro

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"José Pariente Verdejo" D.O. Rueda

"Izadi Crianza" D.O.Ca. Rioja

"Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

23:45 horas Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte

00:00 horas Cotillón y barra libre con música en directo

03:30 horas Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate

PRECIO: 150 EUROS

MENÚ | 1 ENO. AÑO NUEVO

ES

APERITIVOS

Lámina de salmón marinado con crema de aguacate sobre tosta de espelta

Ensaladilla rusa al Jerez con melva

Anchoas del Cantábrico sobre regañá a la flor de sal

ENTRANTE

Consomé de ave de corral al Jerez Amontillado, acompañado de picadillo y hierbabuena

PRINCIPAL

Pluma ibérica al horno de carbón con salsa de vino fino "Tío Pepe", con ajos, vinagre y tomillo, acompañada de patatas asadas

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate de Ecuador 65% con ganache de chocolate, nueces y helado turrón

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PRECIO: 56 EUROS

MENÚ | 24 DES. NIT DE NADAL



APERITIUS

Làmina de salmó marinat amb crema d'alvocat sobre tosta d'espelta

Formatge d'ovella "Ahuyentalobos" amb chutney de mango i gíngebre

Croquetes de bolets i boletus amb puré de castanyes al brandi

DE LA MAR

Pastís d'escòrpora, llagostins, brots tendres, coulis de pebrot vermell rostit, salsa coctel, acompanyat de tostas de sègol

DE LA TERRA

Rellom de vaca amb salsa al Porto, acompanyat de puré de patata, escalunyes caramel·litzades i cruixents d'arrel

PER A REFRESCAR-NOS

Sorbet de Mango Bellini amb gerd liofilitzat

EL DOLÇ PER A ACABAR

Cruixent de Gianduja amb xocolata 70%, gerd liofilitzat

Torrans

CELLER

Aigües, refrescos i cervesa

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

PREU: 75 EUROS

MENÚ | 25 DES. NADAL



APERITIUS

Ensalada russa al Jerez amb melva

Anxoves del Cantàbric sobre regañá a la flor de sal

Bombó de foie amb chutney de poma sobre tosta d'espelta

DE LA MAR

Amanida de llagostins, mango, alvocat i magrana, amanida amb vinagreta cítrica al cava

DE LA TERRA

Ploma Ibèrica setinada amb fons fosc al vi de Ronda, PX, cafè i cacau, acompanyada de puré de moniato rostit i escalunyes caramel·litzades

PER A REFRESCAR-NOS

Sorbet de llimona amb cava

EL DOLÇ PER A ACABAR

Pastís de formatge a la vainilla de Madagascar amb gelatina de fruita de la passió i sorbet gelat de mango

Torróns

CELLER

Aigües, refrescos i cervesa

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PREU: 60 EUROS

MENÚ CAP D'ANY

CAT

APERITIUS

Tàrtar de tonyina vermella i crema d'alvocat cítrica

Broqueta de llagostí cuit sobre maionesa de kimchi

Ceviche de polp amb llet de tigre de mango i maracujà

PER A COMENÇAR

Foie micuit d'ànec acompanyat de chutney de poma a la canyella, vinagreta de Mòdena amb brots verds i tostas amb panses

CONTINUEM AMB

Corbina al forn amb crosta d'ametlla i safrà, amb salsa de cava i raïm blanc, i cremós de patata

PER A REFRESCAR-NOS

Sorbet de Mimosa de gerd

PLAT PRINCIPAL

Rellom de vaca amb salsa de vi negre de Ronda sobre moniatos rostits, saltat de bolets amb boletus, escalunyes caramel·litzades i oli d'herbes

EL DOLÇ PER A ACABAR

Pastís Òpera de Mitjanit: bescuit Gioconda, ganache de xocolata, crema de mantega amb cafè i petazeta d'or

CELLER

Aigües, refrescos i cervesa

"José Pariente Verdejo" D.O. Rueda

"Izadi Crianza" D.O.Ca. Rioja

"Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

23:45 horas. Dolços Nadalencs i raïm de la sort

00:00 horas. Cotilló, barra lliure i música en directe

03:30 horas. Assortit de mini entrepans i xurros amb xocolata

PREU: 150 EUROS

MENÚ|1 GEN. D'ANY NOU



APERITIUS

Làmina de salmó marinat amb crema d'alvocat sobre tosta d'espelta

Ensalada russa al Jerez amb melva

Anxoves del Cantàbric sobre regañá a la flor de sal

ENTRANT

Consomé d'ocell de corral al Jerez amontillado, acompanyat de picada i herba-sana

PLAT PRINCIPAL

Ploma ibèrica al forn de carbó amb salsa de vi fi "Tío Pepe", amb alls, vinagre i farigola, acompanyada de patates rostides

PER A REFRESCAR-NOS

Sorbet de llimona amb cava

EL DOLÇ PER A ACABAR

Brownie de xocolata de l'Equador 65% amb ganache de xocolata, nous i gelat torró

Torróns

CELLER

Aigües, refrescos i cervesa

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Café o infusión

PREU: 56 EUROS

MENU | 24 DEC. CHRISTMAS EVE

EN

APPETIZERS

Marinated salmon slices with avocado cream on spelt toast

"Ahuyentalobos" sheep's cheese with mango and ginger chutney

Mushroom and boletus croquettes, served with a brandy-infused chestnut purée

FROM THE SEA

Red scorpionfish cake with prawns, tender shoots, roasted red pepper coulis and cocktail sauce, served with rye toasts

FROM THE EARTH

Beef sirloin with "Oporto" wine sauce, potato purée, caramelized shallots and crispy root

LET'S REFRESH OURSELVES

Bellini mango sorbet with freeze-dried raspberry

SOMETHING SWEET

Crunchy Gianduja with 70% chocolate, freeze-dried raspberry

Nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beer

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

PRICE: 75 EUROS

MENU | 25 DEC. CHRISTMAS DAY

EN

APPETIZERS

Traditional Russian-style potato salad with tuna belly and crispy fried glass shrimp

Cantabrian anchovies on "regañá" with fleur de sel

Foie bonbon with apple chutney on spelt toast

FROM THE SEA

Prawn salad with mango, avocado, and pomegranate, dressed with a citrus cava vinaigrette

FROM THE EARTH

Iberian pork with dark reduction of wine from Ronda, PX, coffee and cocoa, served with sweet potato purée and caramelized shallots

LET'S REFRESH OURSELVES

Lemon sorbet with cava

SOMETHING SWEET

Madagascar vanilla cheesecake with passion fruit jelly and mango sorbet

Nougats

CELLAR

Waters, soft drinks, beer

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Coffee or infusion

PRICE: 60 EUROS

NEW YEAR'S EVE

EN

APPETIZERS

Red tuna tartare with citrus avocado cream

Cooked prawn skewer on kimchi mayonnaise

Octopus ceviche with mango and passion fruit tiger's milk

WE'LL START WITH

Duck foie micuit with apple and cinnamon chutney, Modena vinaigrette, baby greens and raisin toast

MAIN COURSE

Grilled corvina with almonds and saffron crust, accompanied by cava and white grape sauce and creamy potato

LET'S REFRESH OURSELVES

Raspberry Mimosa sorbet

WE'LL FOLLOW WITH

Beef sirloin with Ronda red wine sauce, roasted sweet potatoes, sautéed boletus mushrooms, caramelized shallots and herb oil

SOMETHING SWEET

Midnight Opera Cake: Joconde sponge, chocolate ganache, coffee buttercream and gold popping candy

CELLAR

Waters, soft drinks and beer

"José Pariente Verdejo" D.O. Rueda

"Izadi Crianza" D.O.Ca. Rioja

"Ars Collecta Blanc de Blancs" D.O. Cava

23:45h. Traditional Christmas nougats, cava and lucky grapes

00:00h. New Year's Eve party and open bar with live music

03:30h. Assortment with mini-sandwiches and "churros" with chocolate

PRICE: 150 EUROS

MENU | 1 JAN. NEW YEAR'S DAY

EN

APPETIZERS

Marinated salmon slices with avocado cream on spelt toast

Traditional Russian-style potato salad with tuna belly and crispy fried glass shrimp

Cantabrian anchovies on "regañá" with fleur de sel

STARTER

Free-range poultry consommé with Amontillado Sherry, served with traditional garnish and fresh mint

MAIN COURSE

Charcoal-roasted Iberian pork with "Tío Pepe" wine sauce, garlic, vinegar and thyme, accompanied by roasted potatoes

LET'S REFRESH OURSELVES

Lemon sorbet with cava

SOMETHING SWEET

65% Ecuador chocolate brownie with chocolate ganache, walnuts, and Jijona nougat ice cream

Nougats

CELLAR

Waters, soft drinks and beer

"La Locomotora Verdejo" D.O. Rueda

"Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

"Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Coffee and infusion

PRICE: 56 EUROS

ES

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menús disponibles los días señalados: 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 de enero.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar previamente.

Para el 24 y el 31 de diciembre: 100% prepago en el momento de la reserva.

Para el 25 de diciembre, el 1 de enero y 6 de enero: al confirmar, se abonará el 50% del total de la factura y el 50% restante, 10 días antes de la celebración.

Depósitos no reembolsables en caso de cancelación.

CAT

INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menús disponibles els dies assenyalats: 24, 25 i 31 de desembre, i 1 i de gener.

Tots els preus inclouen IVA.

Serà necessari reservar prèviament.

Per al 24 i el 31 de desembre: 100% prepagament en el moment de la reserva.

Per al 25 de desembre, l'1 de gener i 6 de gener: en confirmar, s'abonará el 50% del total de la factura i el 50% restant, 10 dies abans de la celebració.

Dipòsits no reemborsables en cas de cancel·lació.

EN

INFORMATION AND BOOKING CONDITIONS

Menus available only: December 24th, 25th and 31st, and January 1st.

All prices are with VAT included.

Advance reservation are required.

Reservations for December 24 and 31 must be 100% prepaid.

Reservations for December 25 and January 1 y 6: upon confirmation, a 50% deposit of the total invoice will be charged, with the remaining 50% due 10 days prior to the event.

Deposits are non-refundable in case of cancellation.

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA

C/ Jerez, 25 Ronda | 29400, Ronda (Málaga)

Reservas: reservas@restaurante-azahar.com

Telf. +34 952 87 12 40 | +34 660 15 11 68

[@azaharronda](https://www.azaharronda.com) | [@ebocarestaurants](https://www.ebocarestaurants.com) | [ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

EBOCA RESTAURANTS