

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FESTES
25/26

Vine i gaudeix

CAT

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

ES

HOLIDAY
SEASON
25/26

Come and enjoy

EN

Cheers!

CAT

Menú de nit de Nadal - 3
Menú de Nadal - 6
Menú de Sant Esteve - 9
Menú de Cap d'Any - 12
Menú d'Any Nou - 15
Menú infantil - 18

ES

Menú de Nochebuena - 4
Menú de Navidad - 7
Menú de San Esteban - 10
Menú de Fin de Año - 13
Menú de Año Nuevo - 16
Menú infantil - 19

EN

Christmas Eve Menu - 5
Christmas Menu - 8
San Esteban Menu - 11
New Year's Eve Menu - 14
New Year's Menu - 17
Kids menu - 20



MENÚ DE NIT DE NADAL



APERITIUS

Ceviche de petxina de pelegrí amb llet de tigre de papaia i esferes d'alfàbrega
Gunkan-maki de salmó curat amb el seu caviar i sweet xili de mango
Croqueta de botifarra negra i ceba caramel·litzada
Royal de foie, gelée de formatge de cabra i compota de figues

ENTRANT

Carpaccio de gamba vermella, emulsió del seu coral, gel d'aranja i microbrots

PLAT PRINCIPAL

Llom de corvina amb "pilpil" d'all negre, pak choi i llagostins

-----o-----

Llom de vaca al carbó, flor de carxofa i bolets amb salsa Périgord

POSTRES

Semiesfera amb textures de xocolata, gerds,
gelatina de menta i crumble de festuc

Torrans i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigües minerals, refrescos i cafè o infusions

PREU: 79 EUROS

MENÚ DE NOCHEBUENA

ES

APERITIVOS

Ceviche de vieira con leche de tigre de papaya y esferas de albahaca
Gunkan-maki de salmón curado con su caviar y sweet chili de mango
Croqueta de butifarra negra y cebolla caramelizada
Royal de foie, gelée de queso de cabra y compota de higos

ENTRANTE

Carpaccio de gamba roja, emulsión de su coral, gel de pomelo y microbrotes

PLATO PRINCIPAL

Lomo de corvina con "pilpil" de ajo negro, pak choy y langostinos

-----o-----

Solomillo de vaca al carbón, flor de alcachofa y setas con salsa Périgord

POSTRE

Semiesfera con texturas de chocolate, frambuesas,
gelatina de menta y crumble de pistacho

Turrones y barquillos

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas minerales, refrescos y café o infusiones

PRECIO: 79 EUROS

CHRISTMAS EVE MENU

APPETIZERS

Scallop ceviche with papaya tiger milk and basil spheres
Cured salmon gunkan-maki with caviar and mango sweet chili sauce
Catalan black sausage and caramelized onion croquette
Foie gras royale, goat cheese gelée, and fig compote

STARTER

Red prawn carpaccio, coral emulsion, grapefruit gel and microgreens

MAIN COURSE

Meagre loin with black garlic "pilpil", pak choi and prawns

-----o-----

Charcoal-grilled beef tenderloin, artichoke flowers
and mushrooms with Périgord sauce

DESSERT

Chocolate texture hemisphere, raspberries, mint
jelly, and pistachio crumble

Nougat and wafer rolls

WINE SELECTION

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Red wine Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Mineral water, soft drinks, and coffee or tea

PRICE: 79 EUROS

MENÚ DE NADAL



APERITIUS

Pernil ibèric de gla i coca de vidre amb tomàquet
Brioix amb tàrtar de llamàntol
Croquetes de bolets de temporada
Gilda de verat, petxines de pelegrí, salmó i escopinya

ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla amb hortalisses

PLAT PRINCIPAL

Gall dindi rostit amb prunes, panses, pinyons i suc reduït de moscatell

POSTRES

Tronc de Nadal de xocolata, maduixetes i festucs caramel·litzats
Torrans i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigües minerals, refrescos i cafè o infusions

PREU: 79 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y coca de cristal con tomate

Brioche de tartar de bogavante

Croquetas de setas de temporada

Gilda de caballa, zamburiña, salmón y berberecho

ENTRANTE

Escudella con galets y "carn d'olla" con las hortalizas

PLATO PRINCIPAL

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y jugo reducido de moscatel

POSTRE

Tronco de Navidad de chocolate, fresitas y pistacho caramelizado

Turrónes y barquillos

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas minerales, refrescos y café o infusiones

PRECIO: 79 EUROS

CHRISTMAS MENU

EN

APPETIZERS

Acorn-fed Iberian ham with crystal bread with tomato

Lobster tartare brioche

Seasonal mushroom croquettes

"Gilda" with mackerel, variegated scallop, salmon, and cockles

STARTER

"Escudella" with "galets" (large pasta shells) and "carn d'olla"
(a variety of meats and vegetables cooked in the broth)

MAIN COURSE

Roast turkey with plums, raisins, pine nuts and reduced muscatel juice

DESSERT

Chocolate Yule log with wild strawberries and caramelized pistachios

Nougat and wafer rolls

WINE SELECTION

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Red wine Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Mineral water, soft drinks, and coffee or tea

PRICE: 79 EUROS

MENÚ DE SANT ESTEVE



APERITIUS

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet

Croqueta de carn rostida i verdures escalivades

Brioix torrat amb tàrtar de salmó, gel de poma Granny Smith i caviar de mango

ENTRANT

Carpaccio de pop, llagostins a l'all, maionesa de pebre vermell de la Vera i vinagreta de yuzu

-----o-----

Els tradicionals canelons amb beixamel de tou dels til·lers amb salsa de foie i porto

PLAT PRINCIPAL

Carré de xai confitat, mil fulles de xirivia, bolets i suc amb menta

-----o-----

Suquet de rap, escamarlans, petxines de pelegrí i cremós de patata Ratte

POSTRES

Strudel de poma reineta caramel·litzat, crema gelada de llet merengada, terra d'avellana i toffee

Torrans i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigües minerals, refrescos i cafè o infusions

PREU: 79 EUROS

MENÚ DE SAN ESTEBAN

ES

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Croqueta de carne asada y verduras escalivadas

Brioche tostado con tartar de salmón, gel de manzana Granny Smith y caviar de mango

ENTRANTE

Carpaccio de pulpo, langostinos al ajillo, mayonesa de pimentón de la Vera y vinagreta de yuzu

-----o-----

Los tradicionales canelones con bechamel de tou dels til·lers con salsa de foie y Oporto

PLATO PRINCIPAL

Carré de cordero confitado, mil hojas de chirivía, setas y jugo mentolado

-----o-----

Suquet de rape, cigalitas, zamburiñas y cremoso de patata Ratte

POSTRE

Strudel de manzana reineta caramelizado, crema helada de leche merengada, tierra de avellana y toffee

Turrone y barquillos

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas minerales, refrescos y café o infusiones

PRECIO: 79 EUROS

SAN ESTEBAN MENU

EN

APPETIZERS

Acorn-fed Iberian ham and bread with tomato

Croquette of roasted meat and Catalan-style roasted vegetables

Toasted brioche with salmon tartare, Granny Smith apple gel, and mango caviar

STARTER

Octopus carpaccio, garlic prawns, la Vera paprika mayonnaise and yuzu vinaigrette

-----o-----

Traditional cannelloni with Tou dels Til·lers béchamel, foie gras sauce and port

MAIN COURSE

Confit lamb rack, parsnip mille-feuille, mushrooms and mint-infused sauce

-----o-----

Monkfish stew with baby Norway lobsters, scallops and creamy Ratte potato purée

DESSERT

Caramelized Reineta apple strudel, iced meringue milk cream,
hazelnut crumble and toffee

Nougat and wafer rolls

WINE SELECTION

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Red wine Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Mineral water, soft drinks, and coffee or tea

PRICE: 79 EUROS

MENÚ DE CAP D'ANY



APERITIUS

Croqueta d'ànec i foie
Caneló de Black Angus i chutney d'escalunyes
Brioix torrat amb garoina i caviar
"Tiradito" de gamba vermella

ENTRANT

Llamàntol, gaspatxo de mango, microbrots, perles de chardonnay i emulsió d'herbes

PLAT PRINCIPAL

Turbot, beurre blanc de cava i raïm amb porros tendres confitats

-----o-----

Terrina de porquet de llet de Segòvia, carxofes, poma amb suc de mel i romaní

POSTRES

Textures de xocolata amb avellanes caramel·litzades,
terra màgica i esponjós de cacau

Torrans i neules

Raïms de la sort

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigües minerals, refrescos i cafè o infusions

PREU: 135 EUROS

MENÚ DE FIN DE AÑO

APERITIVOS

Croqueta de pato y foie
Canelón de Black Angus y chutney de chalotas
Brioche tostado con erizo y caviar
Tiradito de gamba roja

ENTRANTE

Bogavante, gazpacho de mango, minibrotos, perlas de chardonnay
y emulsión de hierbas

PLATO PRINCIPAL

Rodaballo, beurre blanc de cava y uva con puerros baby confitados

-----o-----

Terrina de cochinillo de Segovia, alcachofas, manzana con jugo de miel y romero

POSTRE

Texturas de chocolate con avellanas caramelizadas, tierra mágica
y esponjoso de cacao

Turrónes y barquillos

12 uvas de la suerte

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas minerales, refrescos y café o infusiones

PRECIO: 135 EUROS

NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZERS

Duck and foie gras croquette
Black Angus cannelloni with shallot chutney
Toasted brioche with sea urchin and caviar
Red shrimp "tiradito"

STARTER

Lobster, mango "gazpacho", microgreens, Chardonnay pearls, and herb emulsion

MAIN COURSE

Turbot, cava and grape beurre blanc, with confit baby leeks

-----o-----

Segovia suckling pig terrine, artichokes, apple with honey and rosemary juice

DESSERT

Chocolate textures with caramelized hazelnuts, magic crumble
and cocoa sponge cake

Nougat and wafer rolls

Lucky grapes

WINE SELECTION

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Red wine Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Mineral water, soft drinks, and coffee or tea

PRICE: 135 EUROS



MENÚ D'ANY NOU

APERITIUS

Pernil ibèric de gla i pa amb tomàquet
Croquetes de carn rostida i verdures escalivades
Torrada de blat de moro amb tataki de tonyina

ENTRANT

Xatonada de bacallà, cremós de pebre groc picant, taronja,
varietat de tomàquets i ceba encurtida

-----o-----

Panciotti farcits de petxina de pelegrí i gambes, txangurro,
salsa americana i velouté d'Alfredo

PLAT PRINCIPAL

Filet de lluç amb emulsió d'api- nap, porro tendre confitat,
cruixent de iuca i salsa de cava

-----o-----

Tournedó Rossini, cebetes borettane glacejades, puré de patata
Robuchon i salsa bordalesa

POSTRES

Brownie de xocolata blanca amb festucs i gelat de te verd

Torrans i neules

CELLER

Vi blanc La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigües minerals, refrescos i cafè o infusions

PREU: 79 EUROS

MENÚ DE AÑO NUEVO

ES

APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
Croqueta de carne asada y verduras escalivadas
Tostada de maíz con tataki de atún

ENTRANTE

"Xatonada" de bacalao, cremoso de ají amarillo, naranja,
variedad de tomates y cebolla encurtida

-----o-----

Panciotti rellenos de vieira y gambas, txangurro, salsa americana
y velouté de Alfredo

PLATO PRINCIPAL

Filete de merluza con emulsión de apionabo, puerro baby confitado,
crujiente de yuca y salsa de cava

-----o-----

Tournedó Rossini, cebollitas borettane glaseadas, puré de patata
Robuchon y salsa bordalesa

POSTRE

Brownie de chocolate blanco con pistachos y helado de té verde

Turrónes y barquillos

BODEGA

Vino blanco La Locomotora Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja
Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Aguas minerales, refrescos y café o infusiones

PRECIO: 79 EUROS

NEW YEAR'S MENU

APPETIZERS

Acorn-fed Iberian ham and bread with tomato

Croquette of roasted meat and Catalan-style roasted vegetables

Corn toast with tuna tataki

STARTER

Cod "xatonada", spicy yellow pepper cream, orange,
assorted tomatoes and pickled onion

-----o-----

Panciotti stuffed with scallops and shrimp, "txangurro",
American sauce, and Alfredo velouté

MAIN COURSE

Hake fillet with celery root emulsion, baby leeks confit,
crispy yuca and cava sauce

-----o-----

Tournedó Rossini, glazed borettane onions, Robuchon
potato purée and Bordelaise sauce

DESSERT

White chocolate brownie with pistachios and green tea ice cream

Nougat and wafer rolls

WINE SELECTION

White wine La Locomotora Verdejo D.O. Rueda

Red wine Pomal 500 Crianza D.O.Ca. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra Brut Reserva

Mineral water, soft drinks, and coffee or tea

PRICE: 79 EUROS

MENÚ INFANTIL



Fins a 12 anys

ENTRANT

Els tradicionals canelons gratinats

-----o-----

Macarrons amb salsa ragù de carn i pomodoro amb parmesà

PLAT PRINCIPAL

Medalló de vedella amb patates i tomàquets al forn

-----o-----

Filet de pit de pollastre empanat amb patates franceses

POSTRES

Tall de pastís massini amb nata, tòfona de xocolata i pa de pessic

-----o-----

Gelat de vainilla i xocolata

Torrans i neules

BEGUDES

Aigües minerals i refrescos

PREU: 35 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

Hasta 12 años

ENTRANTE

Los tradicionales canelones gratinados

-----o-----

Macarrones con salsa ragú de carne y pomodoro con parmesano

PLATO PRINCIPAL

Medallón de ternera con patatas y tomates al horno

-----o-----

Filete de pechuga de pollo empanada con patatas francesas

POSTRE

Corte de tarta massini con nata, trufa de chocolate y bizcocho

-----o-----

Helado de vainilla y chocolate

Turrónes y barquillos

BEBIDAS

Aguas minerales y refrescos

PRECIO: 35 EUROS

KIDS MENU

EN

Ages 12 and under

STARTER

The traditional gratinéed cannelloni

-----o-----

Macaroni with meat ragù and pomodoro sauce with Parmesan

MAIN COURSE

Veal medallion with baked potatoes and tomatoes

-----o-----

Breaded chicken breast fillet with French fries

DESSERT

Slice of massini cake with cream, chocolate truffle and sponge cake

-----o-----

Vanilla and chocolate ice cream

Nougat and wafer rolls

DRINK SELECTION

Mineral water and soft drinks

PRICE: 35 EUROS

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

TEMPORADA DE FESTES

HOLIDAY SEASON

palmer 
RESTAURANT

EBOCA RESTAURANTS