EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

2026

MENÚ DÍA DE NAVIDAD

25 de diciembre

ENTRANTES A COMPARTIR

Huevos rotos de anguila con all i pebre y Kale

Croqueta de boletus

Brioche relleno de gambas y mango

Alcachofa confitada con base de parmentier y panceta Maldonado

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de bogavante

Pastel de cordero con cremoso de boniato

Lubina con puerro braseado y salsa de azafrán

POSTRE A ELEGIR

Lemon mango pie

Postre Catalonia

SURTIDO DE NUESTROS TURRONES

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Nodus Sauvignon Blanc D.O. Utiel Requena
Vino tinto Nodus Bobal D.O. Utiel Requena
Cava Nodus Plata D.O. Cava
Cafés e infusiones

70€

IVA Incluido.

MENÚ DEGUSTACIÓN NOCHEVIEJA

31 de diciembre

APERITIVO DEL CHEF

Ostra Gillardeau con caviar

Carpaccio de ternera con rúcula y trufa

Salpicón de langostinos

Pulpo a la brasa con espuma de sobrasada y cebolla frita

Chuleta de vaca con parmentier de carbón ahumado

POSTRES

Lemon mango pie
Postre Catalonia

SURTIDO DE NUESTROS TURRONES

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Jean Leon Chardonnay D.O. Penedés
Vino tinto Exclusive D.O. Bobal Utiel Requena
Cava Ars collecta BDB Reserva
Cafés e infusiones

150€

IVA Incluido.

MENÚ NAVIDAD GRUPOS

Diciembre

ENTRANTES A COMPARTIR

Gilda de bonito

Tiradito de salmón con licuado de pepino

Brioche de cochinita pibil y cebolla encurtida

Alcachofa confitada con base de parmentier y jamón ibérico

PRINCIPAL A ELEGIR

Rape con muselina de ajo y espuma de piquillo

Carrillera con parmentier ahumada y verduras de temporada

POSTRE A ELEGIR

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada

Lemon mango pie

SURTIDO DE NUESTROS TURRONES

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Godello Miñaxoia
Vino tinto Nodus Bobal DO Utiel Requena
Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava
Cafés e infusiones

55€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas.

MENÚ COCKTAIL NAVIDAD

ENTRANTES FRIOS

Gazpachuelo de melón, huerbabuena y lima

Gilda de mojama

Bombón de foie con almendras y miel

Ensaladilla rusa de la casa

Sándwich de salmón ahumado con crema a las finas hierbas y rúcula

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta de boniato y trompeta de la muerte

Bao yakitori con salsa unagi

Pepito relleno de titaina

Crujiente de langostino con patata

Buñuelo de bacalao con allioli de ajo negro

POSTRES

Brownie con salsa de avellana

Ragú de frutas de temporada

Surtido de macarons

Surtido de nuestros turrones

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino blanco Godello Miñaxoia
Vino tinto Nodus Bobal D.O. Utiel Requena
Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava
Cafés e infusiones

55€

IVA Incluido. Mínimo 10 personas.

Condiciones / Condicions / Conditions

ES

Menú de grupos disponibles del 01 al 22 de diciembre.
Menú de Navidad disponible a medio día
el 25 de diciembre.
Menú de nochevieja disponible por la noche
el 31 de diciembre.
Será necesario reservar y hacernos saber los
platos principales con 15 días de antelación
así como posibles alergias.
Mail: comercial@espolinrestaurante.com
Tlf: 686 863 431
Será necesaria dejar pagada una reserva del
50% del total.

CAT

Menú de grups disponibles del 01 al
22 de desembre.
Menú de Nadal disponible a mig dia el
25 de desembre.
Menú de nit de cap d'any disponible a la
nit el 31 de desembre.
Serà necessari reservar i fer-nos saber els
plats principals amb 15 dies d'antelació així
com possibles al·lèrgies.
Mail: comercial@espolinrestaurante.com
Tlf: 686 863 431
Serà necessària deixar pagada una reserva del
50% del total.

ENG

Group menu available from
December 1st to 22nd.
Christmas menu available at noon on
December 25th.
New Year's Eve menu available in the evening
on December 31st.
Reservations are required and we'll need
you to inform the choice of main courses 15 days in
advance, as well as any allergies
Email: comercial@espolinrestaurante.com
Phone: 686 863 431
A 50% deposit is required.

Catalonia Excelsior
Excelsior@cataloniahotels.com
Tel. +34 96 351 46 12
cataloniahotels.com