EBOCA RESTAURANTS

Menú Nadal

2026

MENÚ DÍA DE NADAL

25 de desembre

Entrants a compartir

Ou trencats d'anguila amb allipebre i kale

Croqueta de boletus

Briox farcit de gambes i mango

Alcofa confitada amb base de parmentier i cansalada Maldonado

PRINCIPALS A TRIAR

Arròs melós de bogavant

Pastís de cordell amb cremós de moniato

Llobarro amb porro brasejat i salsa de safrà

POSTRES A TRIAR

Lemon mango pie

Postre Catalonia

SURTIT DELS NOSTRES TORRONS

CELLER

Vi blanc Nodus Sauvignon Blanc D.O. Utiel Requena
Vi negre Nodus Bobal D.O. Utiel Requena
Cava Nodus Plata D.O. Cava
Aigua, refrescos i cerveses
Cafè e infusions

70€

IVA Inclòs.

MENÚ DEGUSTACIÓ DE CAP D'ANY

31 de desembre

APERITIU DEL CHEF

Ostra Gillardeau amb caviar

Carpaccio de vedella amb ruca i tòfona

Salpicó de llagostins

Polp a la brasa amb escuma de sobrassada i ceba fregida

Chuleta de vaca amb parmentier de carbó fumat

POSTRES

Lemon mango pie
Postre Catalonia

SURTIT DELS NOSTRES TORRONS

CELLER

Vi blanc Jean Leon Chardonnay D.O. Penedés
Vi negre Exclusive D.O. Bobal 2019 Utiel Requena
Cava Ars collecta BDB reserva
Aigua, refrescos i cerveses
Cafè e infusions

150€
IVA Inclòs.

MENÚ NADAL GRUPOS

Desembre

ENTRANTS A COMPARTIR

Gilda de bonito

Tiradito de salmó amb liquat de cogombre

Briox de cochinita pibil i ceba encurtida

Alcofa confitada amb base de parmentier i pernil ibèric

PRINCIPALS A TRIAR

Rape amb mussolina d'all i escuma de pimentó del piquillo

Carrillera amb parmentier fumada i verdures de temporada

POSTRE A TRIAR

Torrija de briox glaçada amb taronja i gelat de llet merengada

Lemon mango pie

SURTIT DELS NOSTRES TORRONS

CELLER

Aigua, refrescos i cerveses
Vi blanc Godello Miñaxoia
Vi negre Nodus Bobal D.O. Utiel Requena
Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava
Cafè e infusions

55€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones.

MENÚ CÒCTEL DE NADAL

ENTRANTS FREDS

Gaspatxuelo de meló, herba-sana i llima

Gilda de moixama

Bombó de foia amb ametles i mel

Ensalada russa de la casa

Sàndvitx de salmó fumat amb crema a les fines herbes i ruca

ENTRANTS CALENTS

Croqueta de moniato i trompeta de la mort

Bao yakitori amb salsa unagi

Pepito farcit de titaina

Cruixent de llangostí amb creïlla

Bunyol de bacallà amb allioli d'all negre

POSTRES

Brownie amb salsa d'avellana

Ragú de fruites de temporada

Surtit de macarons

Surtit dels nostres torrons

CELLER

Aigua, refrescos i cerveses
Vi blanc Godello Miñaxoia
Vi negre Nodus Bobal D.O. Utiel Requena
Copa de cava Nodus Plata. D.O. Cava
Cafè e infusions

55€

IVA Inclòs. Mínim 10 persones.

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