EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

Catalonia Reina Victoria
Restaurante Azahar

2026

FESTIVOS

Menú Cena Nochebuena | 24.12
Menú Almuerzo Navidad | 25.12
Menú Cena Nochevieja | 31.12
Menú Almuerzo Año Nuevo | 01.01

MENÚ | 24.12
CENA NOCHEBUENA

PARA COMENZAR

Turrón de foie con frutos rojos y compota de manzana

CONTINUAMOS CON

Gran ravioli de centollo y langostino con velouté de cava,
azafrán, su coral y aceite de cebollino

COMO PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca glaseado al Amontillado infusionado con tomillo,
parmentier de castañas de la Serranía, chutney de manzana y caqui,
en mantequilla tostada y ajetes tiernos

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de naranja sanguina y menta

EL DULCE PARA TERMINAR

Mousse de chocolate y naranja, crumble especiado y helado de turrón de Jijona

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “José Pariente Verdejo” D. O. Rueda
Vino tinto “Izadi Selección” D. O. Ca. Rioja
Cava “Ars Collecta Blanc de Blancs” D. O. Cava

90€

IVA Incluido

MENÚ | 25.12
ALMUERZO NAVIDAD

APERITIVOS

Tosta de anchoa con mantequilla especiada y mermelada de tomate

Filipino de foie

Ferrero de queso payoyo con mermelada de arándanos y sésamo negro

PARA COMENZAR

Crema fina de marisco y crustáceos al Brandy de Jerez, patata confitada y crème fraîche de eneldo y perifollo

COMO PLATO PRINCIPAL

Pluma ibérica a la brasa sobre parmentier de manzana reineta, patatas baby y demi-glace al estragón

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Brownie de chocolate con ganache de chocolate 66%, acompañado de helado de yogur y grosellas

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Legaris Verdejo” D.O. Rueda
Vino tinto “Legaris Roble” D. O. Ribera del Duero | “Viña Pomal” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

65€

IVA Incluido

MENÚ | 31.12
CENA NOCHEVIEJA

PARA COMENZAR

Carpaccio mosaico de gamba roja y vieira sobre emulsión de cítricos,
aguacate y piñones tostados

CONTINUAMOS CON

Milhojas de perdiz en escabeche, manzana verde y queso payoyo
con texturas de higos al PX y pistachos

DEL MAR

Lomo de corvina sobre parmentier al limón confitado, hinojo braseado al Oloroso y
gazpachuelo de carabineros

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de yuzu al cava con perfume de azahar

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca madurada a la brasa con salsa de trufa negra,
parmentier de trompetas de la muerte y duxelle de setas

EL DULCE PARA TERMINAR

Gianduja con praliné de avellanas, bizcocho aéreo de cacao,
gel de naranja sanguina y sorbete de mandarina

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Perro Verde Selección” D. O. Rueda
Vino tinto “Vizcarra 15 meses” D. O. Ribera del Duero
Cava “Ars Collecta Blanc de Blancs” D. O. Cava

- 23h45 Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte
- 0h00 Cotillón y barra libre con música en directo
- 3h30 Surtido de mini bocadillos y churros con chocolate

165€

IVA Incluido

MENÚ | 01.01
ALMUERZO AÑO NUEVO

PARA COMENZAR

Aguacate de la Axarquía asado al Josper, crema de maíz,
pesto de perejil y nieve de queso

CONTINUAMOS CON

Nuestro caldo de puchero con hierbabuena, jamón y picatostes

COMO PLATO PRINCIPAL

Pluma de cerdo ibérico acompañado de patatas baby y
salsa de vino tinto a la mostaza antigua

PARA REFRESCARNOS

Sorbete de limón con cava

EL DULCE PARA TERMINAR

Tarta de queso con turrón de Jijona, crumble de almendras y sorbete de mandarina

Dulces navideños

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Legaris Verdejo” D.O. Rueda
Vino tinto “Legaris Roble” D. O. Ribera del Duero | “Viña Pomal” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

65€

IVA Incluido

Condiciones

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 y el 1 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.

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

EBOCA RESTAURANTS

Christmas Menu

Catalonia Reina Victoria
Restaurante Azahar

2026

HOLIDAYS

Christmas Eve Menu | 24.12
Christmas Lunch Menu | 25.12
New Year's Eve Menu | 31.12
New Year's Lunch Menu | 01.01

CHRISTMAS EVE MENU | 24.12

WE'LL START WITH

Foie gras with red berries and apple compote

WE'LL FOLLOW WITH

Spider crab and prawn ravioli with Cava velouté, saffron, crab coral and chive oil

MAIN COURSE

Beef tenderloin glazed with thyme-infused Amontillado, Serranía chestnut parmentier, apple and persimmon chutney, butter and baby garlic

LET'S REFRESH OURSELVES

Red orange and mint sorbet

SOMETHING SWEET

Chocolate and orange mousse, spiced crumble and Jijona nougat ice cream

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine "José Pariente Verdejo" D. O. Rueda
Red wine "Izadi Selección" D. O. Ca. Rioja
Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D. O. Cava

90€

VAT included

CHRISTMAS LUNCH MENU | 25.12

APPETIZERS

Anchovy toast with spiced butter and tomato jam

Foie gras “Filipino”

Payoyo cheese “Ferrero” with blueberry jam and black sesame

STARTER

Silky shellfish and crustacean velouté with Jerez Brandy, confit potato, dill and chervil crème fraîche

MAIN COURSE

Grilled Iberian pork with Reineta apple parmentier, baby potatoes and tarragon demi-glace

LET’S REFRESH OURSELVES

Lemon and Cava sorbet

SOMETHING SWEET

66% chocolate brownie with chocolate ganache, served with yoghurt ice cream and redcurrants

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine “Legaris Verdejo” D.O. Rueda
Red wine “Legaris Roble” D. O. Ribera del Duero | “Viña Pomal” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

65€

VAT included

NEW YEAR'S EVE MENU | 31.12

WE'LL START WITH

Red prawn and scallop mosaic carpaccio with citrus emulsion,
avocado and toasted pine nuts

WE'LL FOLLOW WITH

Pickled partridge mille-feuille with green apple and Payoyo cheese,
PX fig textures and pistachios

FROM THE SEA

Corvina fillet with preserved lemon parmentier, Oloroso-braised fennel and
carabinero prawn gazpachuelo

LET'S REFRESH OURSELVES

Yuzu and Cava sorbet with orange blossom

FROM THE LAND

Grilled aged beef tenderloin with black truffle sauce,
black trumpet mushroom parmentier and mushroom duxelles

SOMETHING SWEET

Gianduja with hazelnut praline, light cocoa sponge,
red orange gel and mandarin sorbet

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine "Perro Verde Selección" D. O. Rueda
Red wine "Vizcarra 15 meses" D. O. Ribera del Duero
Cava "Ars Collecta Blanc de Blancs" D. O. Cava

- 23h45 Traditional Christmas nougats, cava and lucky grapes
- 0h00 New Year's Eve party and open bar with live music
- 3h30 Assortment with mini sandwiches and "churros" with chocolate

165€

IVA Incluido

NEW YEAR'S LUNCH MENU | 01.01

WE'LL START WITH

Josper-roasted avocado from La Axarquía with corn cream,
parsley pesto and cheese snow

WE'LL FOLLOW WITH

Our traditional "puchero" broth with mint, ham and croutons

MAIN COURSE

Iberian pork with baby potatoes and wholegrain mustard red wine sauce

LET'S REFRESH OURSELVES

Lemon and Cava sorbet

SOMETHING SWEET

Jijona nougat cheesecake with almond crumble and mandarin sorbet

Christmas nougats

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine "Legaris Verdejo" D.O. Rueda
Red wine "Legaris Roble" D. O. Ribera del Duero | "Viña Pomal" D. O. Ca. Rioja
Cava "Codorníu Cuvée Original" D. O. Cava

65€

VAT included

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, 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