EBOCA RESTAURANTS

Menú Navidad

Catalonia Reina Victoria
Restaurante Azahar

2026

PRE - NAVIDAD

Menú Reina Victoria I

Menú Reina Victoria II

Menú Reina Victoria III

MENÚ
REINA VICTORIA I

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con atún rojo de almadraba, piparras y pan carasau

Tartar de salchichón de Málaga, encurtidos, miel de flores y tostas de pan de espelta

Croquetas de gambas al ajillo con su emulsión y gambas cristal

PRINCIPAL A ELEGIR

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

Lomo de corvina, velouté de piñones tostados y manzanilla,
mejillones de roca, tirabeques y aceite de cebollino

POSTRE

Brownie de chocolate 66% con helado de vainilla

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Vino tinto “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

50€

IVA Incluido
Platos principales a escoger con antelación

MENÚ
REINA VICTORIA II

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de salchichón de Málaga con salsa tártara y lima

Carpaccio de picaña madurada, yema de huevo curada, parmesano y rúcula

Trampantojo de foie, compota de peros de Ronda y tostas de trigo sarraceno

PRINCIPAL A ELEGIR

Pluma ibérica a la brasa con salsa de vino tinto a la mostaza antigua
acompañado de salteado de patatas ratte y ajetes

Lubina al horno con bilbaína acompañada de ensalada de bimi y kale

POSTRE

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

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Vino tinto “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

55€

IVA Incluido
Platos principales a escoger con antelación

MENÚ
REINA VICTORIA III

ENTRANTES A COMPARTIR

Selección de quesos de la Sierra de Málaga y Cádiz, membrillo y frutos secos

Croquetas de jamón con papada ibérica

CONTINUAMOS CON

Raviolis de langostino con puerro y setas, acompañado de gazpachuelo del puchero

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de vaca madurada a la brasa sobre puré de patatas trufado,
su jugo y espárragos salteados

Pargo en amarillo tradicional, terciopelo de azafrán, espárragos,
patatas confitadas y perejil crujiente

POSTRE

Torrija en pan brioche, crumble de mantequilla y helado de turrón

BODEGA

Aguas, refrescos o cerveza
Vino blanco “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Vino tinto “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

65€

IVA Incluido
Platos principales a escoger con antelación

Condiciones

Menú disponible desde el 20 de noviembre al 10 de enero,
a excepción del 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 de enero.

Todos los precios incluyen IVA.

Será necesario reservar previamente.

Al confirmar, se abonará el 30% del total de la factura y
el 70% restante, 7 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

PRE - CHRISTMAS

Reina Victoria Menu I

Reina Victoria Menu II

Reina Victoria Menu III

REINA VICTORIA
MENU I

STARTERS TO SHARE

Spanish potatoes salad with Almadraba bluefin tuna, piparras and Carasau bread

Málaga “salchichón” tartare, pickles, blossom honey and toasted spelt bread

Garlic prawn croquettes with prawn emulsion and crystal prawns

MAIN COURSE TO CHOOSE

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

Corvina fillet with toasted pine nuts and Manzanilla velouté,
rock mussels, snow peas and chive oil

DESSERT

66% chocolate brownie with vanilla ice cream

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Red wine “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

50€

VAT included
Main courses to be chosen in advance

REINA VICTORIA
MENU II

STARTERS TO SHARE

Málaga “salchichón” croquettes with tartare sauce and lime

Aged picaña carpaccio with cured egg yolk, Parmesan and rocket

Foie gras “trampantojo” with Ronda pear compote and buckwheat toast

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled Iberian pork with wholegrain mustard red wine sauce,
sautéed Ratte potatoes and baby garlic

Oven-roasted sea bass with Bilbaína sauce, served with bimi and kale salad

DESSERT

Jijona nougat cheesecake with almond crumble and mandarin sorbet

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Red wine “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

55€

VAT included
Main courses to be chosen in advance

REINA VICTORIA
MENU III

STARTERS TO SHARE

Selection of cheeses from the Sierra de Málaga and Cádiz, quince paste and nuts

Ham croquettes with Iberian pork jowl

FOLLOWED BY

Prawn ravioli with leek and wild mushrooms, served with
traditional “puchero gazpachuelo”

MAIN COURSE TO CHOOSE

Grilled aged beef tenderloin with truffled potato purée and sautéed asparagus

Snapper in traditional yellow with saffron velouté, asparagus,
confit potatoes and crispy parsley

DESSERT

Brioche French toast “torrija”, butter crumble and nougat ice cream

CELLAR

Waters, soft drinks or beer
White wine “Ederra Verdejo” D. O. Rueda
Red wine “Ederra Crianza” D. O. Ca. Rioja
Cava “Codorníu Cuvée Original” D. O. Cava

65€

VAT included
Main courses to be chosen in advance

Conditions

Available from November 22nd to January 11th,
except December 24th, 25th, 31st, and January 1st.

All prices are with VAT included.

It will be necessary to book in advance.

In order to confirm the reservation it is required the 30% of the total amount and the 70% remainig, 7 days before the celebration.

Non-refundable deposits 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