

EBOCA RESTAURANTS

Menú Catalonia Molina Lario *Navidad*

2 0 2 6

MENÚ NAVIDAD 1

APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico con emulsión de hierbabuena fresca

Gyoza de pollo de corral con praliné de almendras tostadas y aroma de anís estrellado

Samosa de huerta de invierno con cremoso de manzana Granny Smith

ENTRANTE

Bacalao confitado sobre brotes tiernos con vinagreta de miel de caña y naranja, granada fresca y cebollitas encurtidas.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de dorada al horno con cremoso de coliflor trufado, hinojo salteado y aceite de eneldo

o

Solomillo de cerdo asado con parmentier de boniato, falso pisto de frutos secos y reducción al oporto rojo

POSTRES

Tarta de queso con frutos del bosque acidulados, tierra de canela y turrón

Copa de cava

Mignardises navideñas

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

La charla D.O. Rueda - Verdejo

Legaris D.O. Ribera del Duero – Tempranillo Roble

Cafés e infusiones

56€

IVA Incluido

MENÚ NAVIDAD 2

APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico con emulsión de hierbabuena fresca

Gyoza de pollo de corral con praliné de almendras tostadas y aroma de anís estrellado

Samosa de huerta de invierno con cremoso de manzana Granny Smith

ENTRANTE

Timbal de confit de pato, hojas tiernas, tomate seco y vinagreta de frutos rojos
con castañas tostadas

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Corvina asada con crema fina de apionabo, tomatitos ahumados y avellanas tostadas picadas

o

Presa con cebolla morada caramelizada, boletus confitados, glaseo de tomillo y miel

POSTRES

Mouse de turrón de Jijona con sopa fría de vainilla y naranja

Copa de cava

Mignardises navideñas

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

La charla D.O. Rueda - Verdejo

Legaris D.O. Ribera del Duero – Tempranillo Roble

Cafés e infusiones

58€

IVA Incluido

MENÚ NAVIDAD 3

APERITIVOS

Croqueta cremosa de jamón ibérico con emulsión de hierbabuena fresca

Langostino crujiente con emulsión cítrica

Brioche savarín ibérico con salsa de tartufata

ENTRANTE

Foie mit-cuit, queso de cabra, chutney de mango de la Axarquía con flor de pensamiento y pan carasatu

PLATOS PRICIPALES

Pez san Pedro sobre cremoso de boletus, castañas y salsa crema de trufa blanca

y

Canelón de pularda trufada con su bechamel y garrapiñado de pistachos

POSTRES

Tiramisú tradicional con mascarpone, cremoso de cacao y café

Copa de cava

Mignardices navideñas

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

La charla D.O. Rueda - Verdejo

Legaris D.O. Ribera del Duero – Tempranillo Roble

Cafés e infusiones

65€

IVA Incluido

CONDICIONES EN SALONES PRIVADOS

GENERALES

- El servicio comenzará a la hora contratada con una demora máxima de 30 minutos.
- Número final de comensales, elección del menú y platos principales, alergias e intolerancias deben ser comunicados 10 días antes de la fecha del evento.
- Almuerzo: máximo 19.00 PM // Cena: máximo 02.00AM (Sujeta a contratación de bebidas posteriores al servicio).

POLÍTICA DE PAGOS

- **Primer pago:** para confirmación de evento y reserva de espacio: 30% del total.
- **Segundo pago:** 7 días antes de la fecha del evento: 70% del total.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- En caso de cancelación total y/o cambio de fecha del evento, los prepagos realizados no serán reembolsables.
- La reducción de comensales se aceptará hasta 7 días antes de la fecha del evento.

CONDICIONES EN RESTAURANTE

GENERALES

- Su reserva no se hará efectiva o se considerará confirmada hasta que no se haya realizado el primer pago, correspondiente al 50% del menú acordado. Para considerar el mismo pago realizado, es necesario haber enviado una copia del justificante del ingreso realizado a nuestro correo: reservas@restaurantematiz.com

POLÍTICA DE PAGOS

- **Primer pago:** Corresponderá al 50% del total del menú acordado. Deberá abonarse mediante transferencia bancaria o link de pago.
- **Segundo pago:** El importe restante se abonará el mismo día de la reserva en el restaurante al finalizar el servicio, mediante tarjeta o efectivo.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- **Cancelación total:** En caso de cancelación del evento a menos de 7 días de la celebración de este, los pagos realizados no serán reembolsables, indistintamente del motivo por el que se produjera.
- **Cancelación parcial:** En caso de variación del número de asistentes, deberá avisar vía email a reservas@restaurantematiz.com hasta un plazo de 48 horas antes de la celebración del evento. La petición será valorada por parte del restaurante siendo lo más flexible posible.

Catalonia Molina Lario
reservas@restaurantematiz.com
Tel. +34 952 57 96 73
restaurantematiz.es