



Menús de Navidad

DISFRUTA DE LAS FIESTAS 2023/24
CON EBOCA RESTAURANTS
HOTEL CATALONIA DONOSTI ****



Nochebuena



24.DICIEMBRE.2023

ENTRANTES

Jamón Ibérico de bellota sobre pan de cristal con tomate casero
Croqueta de pollo de caserío
Brocheta de pulpo y alcachofa en tempura

PESCADO

Taco de bacalao sobre lecho salteado de espinacas, pasas y piñones con su crema de mariscos y puerro crujiente

CARNE

Lomo de cordero al romero, puré de boniato y mini vegetales

POSTRE

Plátano Suzzette, bizcocho al ron con sorbete de maracuyá

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "La Charla " D.O. Rueda
Vino tinto "L'Anec Mut" D.O. Penedés

Café, infusiones y dulces navideños

70€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

25.DICIEMBRE.2023



APERITIVOS

Brandada de bacalao con polvo de ajo frito

Chupito de crema de mariscos

Anchoas del Cantábrico con pan cristal, tomate, puré de pimiento asado y piparras

Croqueta cremosa de jamón y velo de tocino ibérico

PESCADO

Lomo de rape rebozado en tierra de perejil, salsa de txipirón y mejillones al vapor

CARNE

Taco de cochinitillo, ragú de setas de temporada, espuma de patata y celeri

POSTRE

Fluido de chocolate, sopa de vainilla y su helado

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla" D.O. Rueda

Vino tinto "L'Anec Mut" D.O. Penedés

Café, infusiones y dulces navideños

70€ POR PERSONA

IVA INCLUIDO

31.DICIEMBRE.2023



APERITIVOS

Buñuelo de bacalao

Croqueta cremosa de jamón y velo de tocino ibérico

Anchoas del Cantábrico con pan cristal, tomate, puré de pimiento asado y piparras

Caramelo crujiente de txangurro

Bombón de foie rebozado en almendra con compota de manzana a la sidra

ENTRANTE

Sopa de pescado a la donostiarra con sus frutos de mar

PESCADO

Lomo de lenguado sobre espinacas y salsa "meuniere"

CARNE

Solomillo de vaca, milhojas de patata, mini zanahoria y chalota al Oporto

POSTRE

Pantxineta de crema y nata avainillada con su helado

Dulces navideños

Uvas de la suerte

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza

Vino blanco "La Charla" D.O. Rueda

Vino tinto "L'Anec Mut" D.O. Penedés

Copa de cava Codornìu Non Plus Ultra Reserva Ecológico

Café e infusiones

130€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Nochevieja

Año Nuevo

1.ENERO.2024



APERITIVOS

Brandada de bacalao con polvo de ajo frito
Chupito de crema de mariscos
Anchoas del Cantábrico con pan cristal, tomate, puré de pimiento asado y piparras
Croqueta cremosa de jamón y velo de tocino ibérico

PESCADO

Lomo de rape rebozado en tierra de perejil, salsa de txipirón y mejillones al vapor

CARNE

Taco de cochinillo, ragú de setas de temporada, espuma de patata y celeri

POSTRE

Fluido de chocolate, sopa de vainilla y su helado

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "La Charla" D.O. Rueda
Vino tinto "L'Anec Mut" D.O. Penedés
Café, infusiones y dulces navideños

70€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

6.ENERO.2024



Día de Reyes

APERITIVOS

Jamón Ibérico de bellota sobre pan cristal con tomate casero
Croqueta de pollo de caserío
Brocheta de pulpo y alcachofa en tempura

PESCADO

Taco de bacalao sobre lecho salteado de espinacas, pasas y piñones con su crema de mariscos y puerro crujiente

CARNE

Lomo de cordero al romero, puré de bonito y mini vegetales

POSTRE

Plátano Suzette, bizcocho al ron con sorbete de maracuyá

BODEGA

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco "La Charla" D.O. Rueda
Vino tinto "L'Amec Mut" D.O. Penedés

Café, infusiones y roscón de reyes

70€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO



ALDAPETA GASTROBAR

HOTEL CATALONIA DONOSTI

Alto San Bartolomé Kalea, 9 - 20009

Donosti - San Sebastián

Tel.943 44 42 94

donosti.comercial@cataloniahotels.com

ALDAPETA
Gastrobar

CATALONIA

• **HOTELS & RESORTS** •