

Menús de Nadal

Gaudeix de les festes amb Eboca!



Menús de Navidad

¡Disfruta de las fiestas con Eboca!



HOTEL CATALONIA EIXAMPLE 1864

C/Roger de Llúria, 60 | Barcelona

932720050 | 680867251

reservas@lesfinestresdelluria.com

Aperitiu N^o 1

12€ PER PERSONA

Aperitivo N^o 1

12€ POR PERSONA

Pa de coca amb tomàquet
Pernil ibèric
Croqueta de carn de rostit i tòfona
Bunyol de bacallà amb tinta de calamar i
maionesa de llima

Pan de coca con tomate
Jamón ibérico
Croqueta de carne de cocido y trufa
Buñuelo de bacalao con tinta de calamar y
mayonesa de lima

Aperitiu N^o 2

16,50€ PER PERSONA

Aperitivo N^o 2

16,50€ POR PERSONA

Pa de coca amb tomàquet
Pernil ibèric
Cassoleta de mousse d'anxova de L'Escala amb
dau de formatge de cabra i romesco
Brioix esponjós farcit de llagostins i
salsa còctel
Croqueta de cua de bou i rossinyols

Pan de coca con tomate
Jamón ibérico
Tartaleta de mousse de anchoa de L'Escala con
dado de queso de cabra y romesco
Brioche esponjoso relleno de langostinos y
salsa cóctel
Croqueta de rabo de buey y rebozuelos

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

Menú Pre-Nadal N^o1

50€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N^o1

50€ POR PERSONA

Primers a escollir

Crema de coliflor i xirivia amb castanyes i cruixent de formatge
Amanida de brots tendres, encenalls de formatge blau, avellanes, tomaquets confitats i cremós de pera
Coca de pasta fullada cruixent amb samfaina, brandada de bacallà i maionesa de safrà

Primeros a escoger

Crema de coliflor y chirivía con castañas y crujiente de queso
Ensalada de brotes tiernos, virutas de queso azul, avellanas, tomatitos confitados y cremoso de pera
Coca de hojaldre crujiente con samfaina, brandada de bacalao y mayonesa de azafrán

Segons a escollir

Corball a la planxa sobre cremós d'apinap i remolatxa a la brasa acompanyada d'espàrrecs de marge amb cansalada ibèrica
Estofat de galtes de vedella amb bolets de temporada i medallons de patata cruixent a les herbes mediterrànies
Confit d'ànec amb brocolet a la brasa, gratinat de patata i salsa de fruits vermells

Segundos a escoger

Corvina a la plancha sobre cremoso de apionabo y remolacha a la brasa acompañada de espárragos trigueros con panceta ibérica
Estofado de carrilleras de ternera con setas de temporada y medallones de patata crujiente a las hierbas mediterráneas
Confit de pato con bimi a la brasa, gratén de patata y salsa de frutos rojos

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú Pre-Nadal N° 2

60€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N° 2

60€ POR PERSONA

Primers a escollir

Amanida de brots tendres amb raïm macerat en vinagre i cítrics, encenalls de formatge de cabra, nous i daus de carabassa a la brasa
Tartar de tonyina marinat en vermut negre i taronja amb cruixent de pa especiat i gelat de mostassa
Caneló de pollastre amb prunes, beixamel d'avellanes i teula de formatge curat

Primeros a escoger

Ensalada de brotes tiernos con uvas maceradas en vinagre y cítricos, virutas de queso de cabra, nueces y dados de calabaza a la brasa
Tartar de atún marinado en vermut negro y naranja con crujiente de pan especiado y helado de mostaza
Canelón de pollo con ciruelas, bechamel de avellanas y teja de queso curado

Segons a escollir

Rap en suau salsa de marisc i gambes a la brasa amb patates i oli de julivert
Costellam de porc cuinat a baixa temperatura macerat en herbes aromàtiques i acabat en brasa acompanyat de medallons de patata cruixent i salsa de moscatell i nabius
Entrecot de vedella ecològic a la graella amb bouquet d'hortalisses de temporada rostides amb mantega d'all escalivat

Segundos a escoger

Rape en suave salsa de marisco y gambas a la brasa con patatas y aceite de perejil
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura macerado en hierbas aromáticas y acabado en brasa acompañado de medallones de patata crujiente y salsa de moscatel y arándanos
Entrecot de ternera ecológico a la parrilla con bouquet de hortalizas de temporada asadas con mantequilla de ajo escalivado

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú Pre-Nadal N°3

69€ PER PERSONA

Menú Pre-Navidad N°3

69€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Pernil ibèric
Macaron de formatge fumat i mermelada de
carabassa especiada
Minibrioix d'steak tartar amb emulsió de carn
Croqueta de llagostins i rovellons
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Jamón ibérico
Macaron de queso ahumado y mermelada de
calabaza especiada
Minibrioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de langostinos y níscalos
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

Segons a escollir

Suprema de turbot a la planxa amb moniato
rostit, cols de Brusel·les saltades amb cansalada
curada i maionesa d'estragó
Rellom de vedella a la brasa amb patata cruixent,
rovells d'espàrrecs de marge, mini pastanagues i
salsa de vi dolç

Segundos a escoger

Suprema de rodaballo a la plancha con boniato
asado, coles de Bruselas salteadas con panceta
curada y mayonesa de estragón
Solomillo de ternera a la brasa con patata crujiente,
yemas de espárragos trigueros, mini zanahorias y
salsa de vino dulce

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú de la Nit de Nadal

60€ PER PERSONA

Menú de Nochebuena

60€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Pernil ibèric
Macaron de formatge fumat i mermelada de
carabassa especiada
Minibrioix d'steak tartar amb emulsió de carn
Croqueta de faisà i tòfona

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Jamón ibérico
Macaron de queso ahumado y mermelada de
calabaza especiada
Minibrioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de faisán y trufa

Segons a escollir

Rap en suau salsa de marisc amb gambes a la
brasa, patates i oli de julivert
Entrecot de vedella ecològica a la graella amb
bouquet d'hortalisses de temporada rostides
amb mantega d'all escalivat

Segundos a escoger

Rape en suave salsa de marisco con gambas a la
brasa, patatas y aceite de perezil
Entrecot de ternera ecológica a la parrilla con
bouquet de hortalizas de temporada asadas
con mantequilla de ajo escalivado

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú de Nadal

66€ PER PERSONA

Menú de Navidad

66€ POR PERSONA

Per començar

Tradicional escudella catalana amb galets
seguit de la carn d'olla

Para empezar

Tradicional escudella catalana con galets
seguido de la *carn d'olla*

Tot seguit

Rodó de pollastre farcit de carn picada i fruits
secs amb suau salsa de moscatell i medallons de
patata cruixent a les herbes mediterrànies

A continuación

Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos
secos con suave salsa de moscatel y medallones de
patata crujiente a las hierbas mediterráneas

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Sant Esteve

66€ PER PERSONA

Menú de San Esteban

66€ POR PERSONA

Primers a escollir

Canelons de rostit tradicional amb suau beixamel trufada, saltat de bolets de temporada i teula de formatge fumat
Amanida de brots tendres amb raïm macerat en vinagre i cítrics, encenalls de formatge de cabra, nous i daus de carabassa a la brasa

Primeros a escoger

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada, salteado de setas de temporada y teja de queso ahumado
Ensalada de brotes tiernos con uva macerada en vinagre y cítricos, virutas de queso de cabra, nueces y dados de calabaza a la brasa

Segons a escollir

Bacallà gratinat amb allioli de codony sobre llit de samfaina i cruixent de porro
Costelles de xai a la brasa acompanyades de patata cruixent, rovells d'espàrrecs de marge i mini pastanagues

Segundos a escoger

Bacalao gratinado con alioli de membrillo sobre lecho de samfaina y crujiente de puerro
Costillas de cordero a la brasa acompañadas de patata crujiente, yemas de espárragos trigueros y mini zanahorias

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Cap d'Any

90€ PER PERSONA

Menú de Nochevieja

90€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Cassoleta de mousse d'anxova de L'Escala amb dau de formatge de la Garrotxa i romesco
Croqueta de cua de bou i rossinyols

El Aperitivo

Tartaleta de mousse de anchoa de L'Escala con dado de queso de la Garrotxa y romesco
Croqueta de rabo de buey y rebozuelos

Primers a escollir

Amanida de brots tendres amb vieires a la brasa, encenalls de pernil ibèric, ametlles laminades i vinagreta de magrana
Caneló de capó amb beixamel de prunes, pinyons torrats i teula de formatge curat amb farigola

Primeros a escoger

Ensalada de brotes tiernos con vieiras a la brasa, virutas de jamón ibérico, almendras laminadas y vinagreta de granada
Canelón de capón con bechamel de ciruelas, piñones tostados y teja de queso curado con tomillo

Segons a escollir

Suprema de turbot a la planxa amb moniato rostit, cols de Brussel·les saltades amb cansalada curada i maionesa d'estragó
Rellom de vedella amb gratinat de patata, rovells d'espàrrecs de marge, tomaquets confitats i pastanagues amb salsa de vi dolç

Segundos a escoger

Suprema de rodaballo a la plancha con boniato asado, coles de Bruselas salteadas con panceta curada y mayonesa de estragón
Solomillo de ternera con gratén de patata, yemas de espárragos trigueros, tomatitos confitados y zanahorias con salsa de vino dulce

Les Pastres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales

Menú d' Any Nou

66€ PER PERSONA

Menú de Año Nuevo

66€ POR PERSONA

L' Aperitiu

Pa de coca amb tomàquet
Pernil ibèric
Macaron de formatge fumat amb mermelada de
carabassa especiada
Brioix farcit de llagostins i salsa còctel
Croqueta de cabra de mar
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

El Aperitivo

Pan de coca con tomate
Jamón ibérico
Macaron de queso ahumado con mermelada de
calabaza especiada
Brioche relleno de langostinos y salsa cóctel
Croqueta de centollo
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

Segons a escollir

Corball a la planxa sobre cremós d'apinap i
remolatxa a la brasa acompanyada d'espàrrecs
de marge amb cansalada ibèrica
Estofat de galtes de vedella amb bolets de
temporada i medallons de patata cruixent a les
herbes mediterrànies

Segundos a escoger

Corvina a la plancha sobre cremoso de apionabo y
remolacha a la brasa acompañada de espárragos
trigueros con panceta ibérica
Estofado de carrilleras de ternera con setas de
temporada y medallones de patata crujiente a las
hierbas mediterráneas

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*

Menú de Reis

60€ PER PERSONA

Menú de Reyes

60€ POR PERSONA

Primers a escollir

Amanida de brots tendres, encenalls de formatge blau, avellanes, tomaquets confitats i cremós de pera
Coca de pasta fullada cruixent amb samfaina, brandada de bacallà i maionesa de safrà

Primeros a escoger

Ensalada de brotes tiernos, virutas de queso azul, avellanas, tomatitos confitados y cremoso de pera
Coca de hojaldre crujiente con samfaina, brandada de bacalao y mayonesa de azafrán

Segons a escollir

Lluç en salsa verda amb pèsols acompanyat de musclos i cloïsses acabat en oli de pebre vermell fumat
Costellam de porc cuinat a baixa temperatura macerat en herbes aromàtiques i acabat en brasa acompanyat de medallons de patata cruixent i salsa de moscatell i nabius

Segundos a escoger

Merluza en salsa verde con guisantes acompañada de mejillones y almejas acabada en aceite de pimentón ahumado
Costillar de cerdo cocinado a baja temperatura macerado en hierbas aromáticas y acabado en brasa acompañado de medallones de patata crujiente y salsa de moscatel y arándanos

Les Postres

Postre nadalenc
Turrons artesans

Postre

Postre navideño
Turrones artesanos

Celler

Aigües minerals
Raimat Castell ECO Negre D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanc D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafès i infusions

Bodega

Aguas minerales
Raimat Castell ECO Tinto D.O. Costers del Segre
Raimat Castell ECO Blanco D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Brut Nature Extra Reserva D.O. Cava
Cafés e infusiones

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO

*S'haurà de confeccionar un mateix menú per a tots els comensals
Se deberá confeccionar un mismo menú para todos los comensales*