

EBOCA RESTAURANTS

Menú Restaurante Sintonia *Noche*

2 0 2 6

MENÚ ALMUERZO NAVIDAD

25 de diciembre

APERITIVO (opcional)

Copa de cerveza ,vermut o Aperol spritz
Gilda vasca, la auténtica
Brocheta de salmón, tomate seco y huevas
Crema de pularda trufada
Croquetas de jamón ibérico

15€

APERITIVO (incluido)

Tartar de gamba roja con huevas de trucha

ENTRANTES (a escoger con antelación)

Escudella navideña con su “carn d’ olla”

o

Canelones de rustido con bechamel trufada y trompetas

PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Rodaballo a la brasa de carbón, pilpil ligero de berberechos, limón y salicornia

o

Pollo de payés relleno a la catalana con orejones, ciruelas, piñones y vino rancio

POSTRE

Mini tronco navideño de chocolate

Cafés e infusiones
Turrónes y barquillos

BODEGA

Can Matons D.O. Alella
Turons de Vallcorba D.O. Costers del Segre
Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos.

87€ restaurante | 97€ sala privada

IVA Incluido. Menú disponible el 25 de diciembre de 2026.
Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte

MENÚ INFANTIL

Para compartir

Calamares a la andaluza con mahonesa
Croquetas de jamón ibérico

Primer plato

Rigatoni a la napolitana, langostinos y
parmesano

Plato principal

Milanesa de pollo de payés con queso
Cheddar y patatas fritas

Postre

Brownie de chocolate con helado

Bebidas

Agua mineral
Refrescos

42€

IVA incluido.

Disponible los días 24, 25, 26, 31 de diciembre 2026 y 1 y 6 de enero 2027
Menú infantil válido para niños de hasta 12 años

BODEGA SUPERIOR
+5€/persona, IVA incluido.

Nuestra selección de vinos, un blanco y un tinto a escoger:

BLANCOS

Jean Leon 3055 D.O. Penedès
La Duda D.O. Monterrei
L' Encís D.O. Empordà

TINTOS

Jean Leon 3055 DO. Penedès
Brunnus D.O. Montsant
Austum D.O. Ribera del Duero

CAVA

Parxet Reserva D.O. Cava

Incluye 1 botella cada dos personas.