

HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE
THIS CHRISTMAS WILL BE UNFORGETTABLE

MENÚ DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS
2017

24/12

Nochebuena Christmas Eve



ENTRANTES

Yogurt de foie, confitura de naranja,
crumbel de fresa y caviar ácido
&
Ostión gaditano, escabeche
de su jugo y cebolla francesa
a la mantequilla

PRIMER PLATO

Gyoza de poularda, villeroise,
huevo poché y gnocchi
o
Ensalada de perdiz, caviar
de vino tinto Chinchilla
y vinagreta de setas
rehidratadas

SEGUNDO PLATO

Corvina con bisquet de marisco,
ortiguillas y albahaca crujiente
o
Tataki de retinta, chutney
de pimientos asados, alcachofa
confitada y salsa Café de París

POSTRE

Granizado de apio, pera
y chocolate

Bebidas no incluidas

STARTERS

Foie yoghurt, orange confited,
strawberry's crumbel
and acid caviar
&
Cádiz cupped oyster,
in pickle of its juice and french
onion with butter sauce

MAIN COURSE

Gyoza of poularda chicken, villeroise,
poché egg and gnocchi
or
Partridge salad, Chinchilla's
red wine caviar and rehydrated
mushroom vinaigrette

SECOND COURSE

Sea bass with seafood bisquet,
sea nettles and crunchy basil
or
Tataki Retinta beef, chutney of
roast pepper, artichoke confited
and "Café de París" sauce

DESSERT

Garnished with celery, pear
and chocolate

Drinks are not included

60€

Precio por persona I.V.A. incluido / Price per person VAT included

25/12

Navidad Christmas Day



ENTRANTES

Yogurt de foie, confitura de naranja,
crumbel de fresa y caviar ácido
&
Ostión gaditano, escabeche
de su jugo y cebolla francesa
a la mantequilla

PRIMER PLATO

Gyoza de poularda, villeroise,
huevo poché y gnocchi
o
Ensalada de perdiz, caviar
de vino tinto Chinchilla
y vinagreta de setas
rehidratadas

SEGUNDO PLATO

Corvina con bisquet de marisco,
ortiguillas y albahaca crujiente
o
Tataki de retinta, chutney
de pimientos asados, alcachofa
confitada y salsa Café de París

POSTRE

Granizado de apio, pera
y chocolate

Bebidas no incluidas

STARTERS

Foie yoghurt, orange confited,
strawberry's crumbel
and acid caviar
&
Cádiz cupped oyster,
in pickle of its juice and french
onion with butter sauce

MAIN COURSE

Gyoza of poularda chicken, villeroise,
poché egg and gnocchi
or
Partridge salad, Chinchilla's
red wine caviar and rehydrated
mushroom vinaigrette

SECOND COURSE

Sea bass with seafood bisquet,
sea nettles and crunchy basil
or
Tataki Retinta beef, chutney of
roast pepper, artichoke confited
and "Café de París" sauce

DESSERT

Garnished with celery, pear
and chocolate

Drinks are not included

60€

Precio por persona I.V.A. incluido / Price per person VAT included

31/12

Nochevieja New Year's Eve



ENTRANTES

Yogurt de foie, confitura de naranja,
crumbel de fresa y caviar ácido

&

Ostión gaditano, escabeche
de su jugo y cebolla francesa
a la mantequilla

&

Uramaki de verduras asadas,
yema de huevo y encurtido

PRIMER PLATO

Salmonete, socarrá de arroz
a banda y bock shoi salteado

o

Sorbete de fresa y yuzu

o

Cochinillo confitado, crema
capipota, tempura de marisco
y habas baby

POSTRE

Fruta en texturas

BEBIDAS

Copa de cava para las campanadas

STARTERS

Foie Yoghurt , orange confited,
strawberry's crumbel and acid caviar

&

Cadiz cupped oyster,
in pickle of its juice and french
onion with butter sauce

&

Roasted vegetables Uramaki,
egg yolk and pickles

MAIN COURSE

Red mullet, rice socarrá
and bock shoi grilled

or

Strawberry sorbet and yuzu

or

Cochinillo confited, capipota cream,
seafood tempura and broad
beans baby

DESSERT

Textured fruit

BEBIDAS

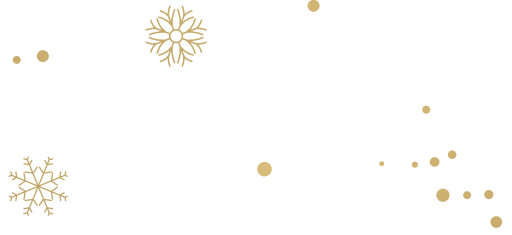
Glass of cava

80€

Precio por persona I.V.A. incluido / Price per person VAT included

1/1

Año Nuevo New Year Menu



AL CENTRO

Surtido de niguiris (atún rojo y salmón salvaje)

&

Pan Bao de calamar de playa salvaje con alioli de lima

&

Yogurt de foie, confitura de naranja, crumbel de fresa y caviar ácido

PRIMER PLATO

Risotto de setas con crujiente de aceitunas y crema de jamón

o

Ensalada de perdiz, caviar de vino tinto Chinchillay vinagreta de setas rehidratadas

Sorbete de apio con dulce de pera y polvo de nuez

SEGUNDO PLATO

Tataki de retinta, chutney de pimientos asados, alcachofa confitada y salsa "Café de París"

o

Rape con infusión de olivo, migas, aceite de sardina y aire de almendras

POSTRE

Roscón individual relleno de crema inglesa y fruta exótica

Bebidas no incluidas

STARTERS

Assortment of niguiris (red tuna and wild salmon)

&

Pan Bao with inshore squid with lime alioli

&

Foie Yoghurt , orange confited, strawberry's crumbel and acid caviar

MAIN COURSE

Mushroom risotto with crunchy olive oil and Iberian ham cream or

Partridge salad, Chinchilla's red wine caviar and rehydrated mushroom vinaigrette

Celery sorbet with pear jam and walnut powder

SECOND COURSE

Tataki Retinta beef, chutney of roast pepper, artichoke confited and "Café de París" sauce

or

Monkfish with olive infusion, breadcrumbs, sardine oil and almond foam

DESSERT

"Roscón" fill with English cream and exotic fruit

Drinks are not included

60€

Precio por persona I.V.A. incluido / Price per person VAT included

6/1

Día de Reyes The Tree Kings Day



AL CENTRO

Surtido de niguiris (atún rojo y salmón salvaje)

&

Pan Bao de calamar de playa salvaje con alioli de lima

&

Yogurt de foie, confitura de naranja, crumbel de fresa y caviar ácido

PRIMER PLATO

Risotto de setas con crujiente de aceitunas y crema de jamón

o

Ensalada de perdiz, caviar de vino tinto Chinchillay vinagreta de setas rehidratadas

Sorbete de apio con dulce de pera y polvo de nuez

SEGUNDO PLATO

Tataki de retinta, chutney de pimientos asados, alcachofa confitada y salsa "Café de París"

o

Rape con infusión de olivo, migas, aceite de sardina y aire de almendras

POSTRE

Roscón individual relleno de crema inglesa y fruta exótica

Bebidas no incluidas

STARTERS

Assortment of niguiris (red tuna and wild salmon)

&

Pan Bao with inshore squid with lime alioli

&

Foie yoghurt, orange confited, strawberry's crumbel and acid caviar

MAIN COURSE

Mushroom risotto with crunchy olive oil and Iberian ham cream

or

Partridge salad, Chinchilla's red wine caviar and rehydrated mushroom vinaigrette

Celery sorbet with pear jam and walnut powder

SECOND COURSE

Tataki retinta beef, chutney of roast pepper, artichoke confited and "Café de París" sauce

or

Monkfish with olive infusion, breadcrumbs, sardine oil and almond foam

DESSERT

"Roscón" fill with English cream and exotic fruit

Drinks are not included

60€

Precio por persona I.V.A. incluido / Price per person VAT included

Menú infantil Children's Menu

PRIMER PLATO

Sopa de picadillo con pollo, jamón,
huevo de codorniz y picatostes
o
Espaguetis a la boloñesa

SEGUNDO PLATO

Pechuga de pollo empanada
con patatas
o
Flamenquín de pollo, jamón y queso

POSTRES

Sinfonía de helados sobre merengue
de amapola y "esferificaciones
de azahar"
o
Brownie de chocolate con sopa
de cacahuete

BEBIDA

Aguas

MAIN COURSE

"Picadillo" soup with chicken, Iberian
ham, quail eggs and breadcrumbs
or
Bolognese Spaguettis

SECOND COURSE

Breaded chicken with potatoes
or
"Flamenquín" with chicken, Iberian ham
and cheese

DESSERT

Symphony of ice creams on poppy
meringue and spheres of orang
blossom
or
Chocolate brownie with peanut
soup

DRINKS

Waters



30€

Precio por niño I.V.A. incluido / Price per child VAT included



 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

Restaurante Panorámico

Calle Virgen de la Paz, 16 · 29400 Ronda, Málaga · Telf. 952 870 425
reservas@restaurantepanoramico.com · www.restaurantepanoramico.com