

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★



MENÚ FESTIVOS

¡DISFRUTA DE LAS FIESTAS CON EBOCA!

HOTEL CATALONIA REINA VICTORIA****

C/ Jerez, 25

29400 – Ronda (Málaga)

Tel.: 952 87 12 40

reinavictoria.comercial@cataloniahotels.com





Nochebuena

60€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Aperitivos

- Jamón de pato sobre mermelada de naranja en tosta de espelta
- Queso curado ahumado en maderas nobles con gel de AOVE
- Ferrero de foie con almendras y reducción de vino tinto de Ronda
- Salmón marinado con cítricos y pimienta rosa sobre blini

Entrante

- Canelones de gambones, setas y boletus con salsa bisque acompañado de chalotas y láminas de jengibre confitado

Principal

- Presa ibérica de bellota a baja temperatura con salsa de Pedro Ximénez, lingote de patata con queso Payoyo fundido y polvo de trufa negra

Postre

- Chocolate gianduja con núcleo de crema de chocolate y avellanas caramelizadas

Bodega

- Agua mineral
- Vino blanco "Perro Verde" D.O. Rueda
- Vino tinto "Izadi" D.O. Ca. Rioja
- Cava "Fontallada" D.O. Cava
- Cafés, infusiones & dulces navideños



Azahar
restaurante

Navidad

50€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Aperitivos

Salmón ahumado sobre guacamole en regañá crujiente
Roquita de queso Payoyo Andaluz con puré de mango
Anchoa del Cantábrico sobre tosta de espelta con mermelada de AOVE

Entrante

Crema de galeras con langostinos tigre y
mejillones al vapor con picatostes especiados

Principal

Secreto ibérico de bellota al horno de carbón, patatas baby,
pimientos de Padrón y salsa de vino Moscatel de Ronda

Postre

Erizo de tres chocolates en texturas, mousse de chocolate blanco,
crocanti de almendra, caramelo y ganache de avellana

Bodega

Agua mineral

Vino blanco "Castillo de Monjardín Chardonnay" D.O. Navarra

Vino tinto "Izadi" D.O. Ca. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Cafés, infusiones & dulces navideños



Nochevieja

130€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Aperitivos

Salmón marinado con cítricos y pimienta sobre blini
Ventresca de atún con tartar de aguacate y tosta de espelta
Langostino con salsa romescu y sal negra

Para comenzar

Foie micuit trufado a la sidra de hielo a baja temperatura con brioche,
grue de chocolate y chutney de manzana Reineta a la canela

Continuamos con

Vieiras con alcachofas en texturas con salsa de soja, miel y AOVE de Ronda

Para refrescarnos

Sorbete de limón con menta

Plato principal

Solomillo de vaca vieja gallega, puré de boniato asado y salsa de chantarelas y boletus

El dulce para terminar

Tartaleta de choco & caramelo a la flor de sal en diferentes texturas

Bodega

Vino rosado "Lunares" D.O. Sierras de Málaga
Vino tinto "Descalzos Viejos" D.O. Sierras de Málaga
Cava "Fontallada" D.O. Cava
Cafés e infusiones

23:45 horas. Surtido de dulces navideños, cava y uvas de la suerte

00:00 horas. Cotillón y barra libre con música en directo

03:30 horas. Surtido de mini-bocadillos y churros con chocolate



Nochevieja infantil

40€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Entrante

Mini-hamburguesa de ternera, ensaladilla rusa y croquetas de jamón

Principal a escoger

Medallones de solomillo ibérico con patatas fritas

o

Pechuga de pollo con patatas fritas

Postre a escoger

Brownie de chocolate con helado de fresa

o

Sinfonía de fruta con helado de mora

Bebidas

Refrescos, zumos y agua

Surtido de dulces navideños y uvas de la suerte



Año Nuevo

50€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Aperitivos

Salmón ahumado sobre guacamole en regañá crujiente
Roquita de queso Payoyo Andazul con puré de mango
Anchoa del Cantábrico sobre tosta de espelta con mermelada de AOVE

Entrante

Crema de galeras con langostinos tigre y
mejillones al vapor con picatostes especiados

Principal

Secreto ibérico de bellota al horno de carbón, patatas baby,
pimientos de Padrón y salsa de vino Moscatel de Ronda

Postre

Erizo de tres chocolates en texturas, mousse de chocolate blanco,
crocanti de almendra, caramelo y ganache de avellana

Bodega

Agua mineral

Vino blanco "Castillo de Monjardín Chardonnay" D.O. Navarra

Vino tinto "Izadi" D.O. Ca. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Cafés, infusiones & dulces navideños



Día de Reyes

50€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

Aperitivos

Salmón ahumado sobre guacamole en regañá crujiente
Roquita de queso Payoyo Andazul con puré de mango
Anchoa del Cantábrico sobre tosta de espelta con mermelada de AOVE

Entrante

Crema de galeras con langostinos tigre y
mejillones al vapor con picatostes especiados

Principal

Secreto ibérico de bellota al horno de carbón, patatas baby,
pimientos de Padrón y salsa de vino Moscatel de Ronda

Postre

Erizo de tres chocolates en texturas, mousse de chocolate blanco,
crocanti de almendra, caramelo y ganache de avellana

Bodega

Agua mineral

Vino blanco "Castillo de Monjardín Chardonnay" D.O. Navarra

Vino tinto "Izadi" D.O.Ca. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Cafés, infusiones & dulces navideños