

CATALONIA

• REINA VICTORIA •

★ ★ ★ ★



MENÚ DE NAVIDAD

¡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



MENÚ I

40€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO

A compartir

Surtido de ibéricos (lomito, chorizo y salchichón de la Serranía de Ronda)
Surtido de quesos (queso semicurado de cabra y queso curado de oveja)
Acompañado de piquitos y regañás

Entrante

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

Principal

Solomillo ibérico de bellota a baja temperatura terminado al Jospier
con salsa a las cuatro pimientos y patatas baby al tomillo

Postre

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

Bodega

Agua mineral

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

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Cafés, infusiones y dulces navideños



MENÚ II

50€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO
* CREANDO UN ÚNICO MENÚ PARA TODOS LOS COMENSALES

Entrantes a compartir

Surtido de ibéricos (paletilla de bellota, lomo, chorizo y salchichón de la Serranía de Ronda)
Surtido de quesos (queso semicurado de cabra y queso curado de oveja)
Croquetas caseras de gambones con pimientos choriceros y mayonesa de albahaca
Lingote de humus de lentejas y setas, remolacha, nueces y hierbas aromáticas
Acompañado de picos, regañás y tostas de espelta

Principal a escoger

Salmón al horno sobre trigo cremoso con brunoise de pimientos de colores, brocoli y salsa de erizos al brandy
Presa ibérica de bellota ahumada con leña de cerezo, puré de boniato asado, chips de patata violeta y salsa de vino Moscatel de Ronda

Postre a escoger

Erizo de tres chocolates en texturas, mousse de chocolate blanco, crocanti de almendra, caramelo y ganache de avellana
Apple pie & crumble. Tartaleta de manzana a la canela con azúcar glas y crema pastelera

Bodega

Agua mineral

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

Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Cafés, infusiones y dulces navideños



MENÚ III

60€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO
* CREANDO UN ÚNICO MENÚ PARA TODOS LOS COMENSALES

Entrantes a compartir

- Surtido de ibéricos (paletilla de bellota, lomo, chorizo y salchichón de la Serranía de Ronda)
- Surtido de quesos (queso semicurado de cabra y queso curado de oveja)
- Croquetas caseras de gambones con pimientos choriceros y mayonesa de albahaca
- Lingote de humus de lentejas y setas, remolacha, nueces y hierbas aromáticas
- Acompañado de picos, regañás y tostas de espelta

Principal a escoger

- Rodaballo asado al horno de carbón con salicornia y selección de verduras de temporada al tomillo
- Pierna de cordero lechal a baja temperatura y terminada al Josper con calabaza, garbanzos, salsa de miel y romero (600g.)

Postre a escoger

- Erizo de tres chocolates en texturas, mousse de chocolate blanco, crocanti de almendra, caramelo y ganache de avellana
- Mousse de mango con núcleo de maracuyá glaseada y base de crujiente de chocolate blanco

Bodega

- Agua mineral
- Vino blanco "Castillo de Monjardín Chardonnay" D.O. Navarra
- Vino tinto "Finca Nueva" D.O. Ca. Rioja
- Cava "Fontallada" D.O. Cava
- Cafés, infusiones y dulces navideños

MENÚ INFANTIL

20€ POR PERSONA

Plato principal a elegir

Hamburguesa de ternera con patatas fritas
(con queso emmental, lechuga y tomate)

o

Pechuguita de pollo empanado y patatas fritas

o

Pizza al gusto

Postre a elegir

Brownie de chocolate con helado

o

Sinfonía de fruta de temporada

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Dulces navideños