

OZ PERIEN CE
CHRISTMAS



Dorothy:

+34 605 089 464



dorothy@ozgastroclub.com

ozgastroclub.com



Entramos al nuevo año con energías renovadas y un menú tradicional, con toques de nuestra cocina



1 de Enero, Año Nuevo

ENTRANTES

Caldo con pelota

Rueda de Marisco Hervido

2 gambones, 2 gambas y 1 cigala x persona

Lomitos de merluza de pincho en tempura con salsa tártara

PRINCIPALES, elegir 1

Arroz OZ: gamba roja, atún rojo y zamburiña Ó

Arroz con pulpo, setas y tomate seco Ó

Lomo de Salmón sobre puré de patata asada y salsa menier Ó

Cuadril de ternera al JOSPER en tataki con verduras al wok

POSTRE

Milhoja de dulce de leche

BODEGA

Vino Blanco Verdejo La Charla / Vino blanco chardonnay Anima Raimat

Vino tinto Ribera del Duero Legaris / Vino tinto Rioja Viña Pomal

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos / Aguas

P.V.P sin bodega 40.00€

P.V.P con bodega 50.00€

Bodega desde el aperitivo hasta el servicio del postre



Bodega / Condiciones Reservas

BODEGA, opciones no aplicables a Nochevieja

Vino blanco Godello, La Duda, +3.00€ pax

Vino tinto Ribera del Duero, Legaris Crianza, +3.00€ pax

Cava, Ars Collecta Blanc de Blancs, +3.00€ pax

Cava, Ars Collecta Grand Rosé, +3.00€ pax

Champagnes y vinos premium consultar

Para cualquier otra petición de vinos consulte nuestra web y solicite tarifa

CONDICIONES GENERALES DE RESERVA

Menús a mesa completa

Condiciones de pago:

- 10% al bloqueo de la reserva
- 20% a la confirmación de la reserva
- 70% antes del evento

Política de modificaciones y cancelación:

- Se podrán aumentar los comensales hasta 48 horas antes del evento, en función de disponibilidad
- No se podrán disminuir los comensales desde 72 horas antes del evento
- No se podrán disminuir los comensales más de un 30% de lo contratado

Alergias e Intolerancias

- Imprescindible comunicar con una antelación mínima de 72 h.
- Se atenderá con los platos standar de la carta de OZ gastroclub

NOCHEVIEJA, CONDICIONES ESPECIALES DE RESERVA

Menús a mesa completa

Condiciones de pago:

- 10% al bloqueo de la reserva
- 40% a la confirmación de la reserva
- 50% antes del evento
- On line, 100% a la reserva

Política de modificaciones y cancelación:

- Se podrán aumentar los comensales hasta 48 horas antes del evento, en función de disponibilidad
- No se podrán disminuir los comensales desde la confirmación de la reserva.

