

Navidad 2024
Grupos

Navidad 2024
OZ EXPERIENCES
CHRISTMAS OZ



Dorothy: +34 635 12 11 08 dorothy@ozgastroclub.com

ozgastroclub.com



Te presentamos opciones para que compongas tu menú de grupo para estas Navidades, elige 2 platos por bloque de entrantes, un principal y un postre. Precio con bodega (siempre hasta la retirada del principal) y sin bodega. Las opciones premium que incrementan el precio por persona lo llevan indicado en el lateral.

PRECIO SIN BODEGA.....38,00€
PRECIO CON BODEGA....49,00€
IVA incluido



Navidad 2024 OZPERIENCE

ENTRANTES AL CENTRO BLOQUE I, elegir 2

Ensalada de burrata con tomate Ágatha y helado de tomate

Ensaladilla rusa OZ

Hummus de berenjena y garbanzos

Croquetas: jamón ibérico y arroz con gamba, 2 x pax

Caña de presa ibérica de bellota, +2.00€ pax

Jamón ibérico 100% bellota **D.O Extremadura**, +3.50€ pax

Jamón ibérico 100% bellota **5Js**, +5.00€ pax

Rueda de Marisco Hervido, +5.00€ pax

ENTRANTES AL CENTRO BLOQUE II, elegir 2

Mejillón al JOSPER D.O Galicia

Calamares de Santa Pola a la andaluza

Boquerón fresco del Mediterráneo a la andaluza

Patatas de río a las tres salsas: brava, chimichurri y gambas

Verduras en tempura

Alcachofas con jamón ibérico y foie, 1 por pax, +2.00€ pax

Cangrejo en tempura con mayonesa kimchi, 1 por pax, +3.00€ pax

Huevos rotos con atún rojo **BALFEGÓ**, +3.00€ pax





PRINCIPALES

Te ofrecemos toda una variedad de arroces, pescados y carnes para que termines el menú con lo mejor de nuestra carta.

Las opciones premium llevan su suplemento marcado.



Navidad 2024 OZPERIENCE

PRINCIPALES

Arroz a banda

Arroz de verduras

Arroz al horno

Arroz con pluma ibérica de bellota y verduras, +2.00€ pax

Arroz OZ: gamba roja, zamburiña y atún rojo "Fuentes", +3.00€ pax

Lomo bajo vacuno salteado, con verduras y salsa wok

Salmón al JOSPER con puré de manzana y salsa menier

Rodaballo al JOSPER con verduritas de temporada, +2.50€ pax

Corte japonés vaca madurada con guarnición de patatas rejilla y verduras, +5.50€ pax

servido al centro, trinchado

Lomo alto vaca madurada con guarnición de patatas rejilla y verduras, +4.50€ pax

servido al centro





Postre: seleccionamos dos de nuestros mejores postres y los servimos al centro. Te ofrecemos también nuestro delicioso brownie como postre individual.

Bodega: opciones standar incluidas en el precio con bodega, superiores con su suplemento indicado y premium en nuestra carta de vinos.

Condiciones: A tu disposición para culaquier duda o consulta.

Navidad 2024

POSTRES

AL CENTRO PARA COMPRATIR

Crumble de manzana con salsa inglesa & Tarta de Queso mascarpone con frutos rojos

INDIVIDUAL

Brownie de chocolate negro sobre sopa fría de chocolate blanco, +2.50€ pax

BODEGA

Aguas con y sin gas

Cervezas con y sin alcohol

Vino blanco Verdejo, La Charla

Vino blanco Costers del Segre, Ànima Raimat

Vino blanco Godello, La Duda, +3.00€ pax

Vino tinto Ribera del Duero, Legaris Roble

Vino tinto Rioja, Viña Pomal

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

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

CONDICIONES DE LA 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.

OZPERIENCE

