

OZ | gastroclub

NAVIDAD 2026

25 de Diciembre
Comida de Navidad

OZ GASTROCLUB

25 DE DICIEMBRE · COMIDA

ENTRANTES

Ensalada de marisco con langostino, quisquilla, gambón y vinagreta de lima (mezclum de la huerta, tomate Raf y queso feta).

Alcachofas confitadas a la brasa con queso de cabra y cilantro.

Calamar nacional a la andaluza con alioli de lima y miel.

POSTRE

Pudín navideño: pan de Calatrava con pasas, dátiles y crema de café.

BODEGA

Aguas con y sin gas
Refrescos / Cervezas
Vino Blanco Sonsierra Rioja, Viura
Vino Tinto Sonsierra Rioja, Tempranillo

PRINCIPALES · A ELEGIR

- Arroz a banda.
- Arroz a banda negro.
- Arroz meloso de bacalao y gambas.
- Arroz OZ con atún rojo Balfegó, gambas y zamburiñas.
- Arroz de pluma ibérica de bellota y setas de cultivo.
- Lomo bajo de vaca salteado con verduras al wok.
- Delicia ibérica: pluma 100% bellota, con parmentier de boniato, salsa de setas con pasas y yema de huevo en soja.
- Lomo de atún rojo Balfegó a la brasa con salsa de setas y bambú.

ARROCES

Arroz, mínimo dos personas, máximo dos arroces diferentes por mesa.

MENÚ SIN BODEGA
42 €

MENÚ CON BODEGA
52 €

COCINA DE PRODUCTO · BRASA · ARROCES · NAVIDAD EN OZ