

NAVIDAD 2026

OZ gastroclub

Nochevieja

Cena

Nochevieja: Cena, Fiesta Fin de Año, Barra Libre, D.J Set

MENÚ ADULTOS — 130 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Ponche de bienvenida y aperitivo Fin de Año.
- Jamón ibérico 100% bellota & quesos nacionales.
- Ensalada de pulpo rosa, mezclum silvestre, langostinos, queso ricota y vinagreta de coral.
- Carpaccio de gamba roja con toques cítricos y salsa ponzu.
- Calamar nacional relleno de gambas y langostinos en cama de cremoso de bogavante y napado en su tinta.

PRINCIPAL

- Lingote de vaca rubia en tataki, con cremoso de patata y salteado en su jugo al foie.

POSTRE

- Crème brûlée al ron con crema de Baileys.

BODEGA

- Aguas con y sin gas
- Refrescos / Cervezas
- Cava: Ars Collecta Blanc de Blancs & Grand Rosé
- Vino Blanco Raimat Turons de la Pleta 2021
- Vino Tinto Legaris 25 Aniversario

MENÚ INFANTIL — 65 €

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota.

Ensaladilla rusa & croqueta de cordero.

PRINCIPAL, ELEGIR 1

Burger OZ: entraña de ternera, queso cheddar y bacon.

Lasagna boloñesa.

Lomitos de merluza de pincho en tempura.

POSTRE

Helado de vainilla y chocolate con galleta, tierra de brownie y sirope de chocolate.

BARRA LIBRE

Licores tipo Roku, Larios, Seagrams, Brugal, Bacardí, Barceló, White Label, Johnnie Walker, Absolute, Vox.

RESOPÓN

Delicias dulces y amargas, sorpresas OZ.

Cena especial de Nochevieja · OZ gastroclub

UNA NOCHE PARA CELEBRAR · OZ gastroclub