

OZ | gastroclub

Menú de Navidad

25 de diciembre, desde las 13,30h

ENTRANTES

Caldo con pelota
Rueda de Marisco Hervido
2 gambones, 2 quisquillas y 1 cigala / persona
Cangrejo en tempura con mayonesa kimchi

PRINCIPAL

Arroz meloso de pulpo, setas, garbanzos y ajos
tiernos
ó
Rodaballo al JOSPER con verduras asadas y salsa

POSTRES

Pera limonera

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Páramos de Legaris
Vino Blanco Rioja Viña Pomal
Cervezas con y sin alcohol
Refrescos / Aguas

Con bodega

55€

Sin bodega

45€



Nochevieja 2022

31 de diciembre, desde las 21h

ENTRANTES Y APERITIVOS

Aperitivo cóctel de bienvenida
Ceviche de Quisquilla

Ostra Francesa nº2 con salsa de cítricos y huevas de pez volador
Jamón Ibérico de Bellota 5Js con queso Idiazábal
Ensalada de ahumados sobre pak choi
Zamburiñas del Chef con salsa americana

PRINCIPAL

Jarrete de Cordero en su jugo con puré trufado

POSTRE

Mame Cake de Chocolate y Avellana

BODEGA

Vino tinto Rioja La Vicalanda Viñas Viejas 2018
Vino blanco Rioja La Vicalanda 2020
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs
Cava Ars Collecta Grand Rosé
Cervezas con y sin alcohol
Refrescos y agua

CENA + BARRA LIBRE
+UVAS + COTILLÓN + RESOPÓN:

120€



Nochevieja 2022

Infantil



ENTRANTES

Ensaladilla Rusa

Croqueta de Jamón (2uds.).

Jamón Ibérico de Bellota 5Js.

PRINCIPAL

Burger OZ día de Fin de Año con patatas fritas bastón
ó

Merlucitos de pincho en tempura con patatas fritas bastón

POSTRE

Brownie sobre salsa inglesa
con helado de mantecado



Nochevieja Niños
CENA + BARRA LIBRE SIN
+COTILLÓN+RESOPÓN
60€



Nochevieja 2022

desde las 23,45h

Uvas de la Suerte
Cotillón

RESOPÓN

Coca Alicantina
Club Sandwich de Pastrami
Bollería Premium

BARRA LIBRE

Ars Collecta Cava Blanc de Blancs y Grand Rosé, Bombay, Seagrams, Beefeater, Tanqueray, Bacardí, Brugal, Barceló, Absolute, Smirnoff, White Label, Ballantines, Cutty Sark y similares.

BEBIDAS PREMIUM

+ 6€ unidad

BARRA LIBRE Y RESOPÓN
(desde las 00.00h).

60€



Año Nuevo 2023

01 de enero, desde las 13,30h

ENTRANTES

Caldo de la abuela
Salpicón de langostino y pulpo con salsa de piña
Alcachofas confitadas con jamón ibérico y almejas

PRINCIPAL

Arroz de Atún rojo Fuentes
y gamba roja mediterránea
ó
Cordero al JOSPER con salsa de vino tinto
y puré de boniato

POSTRE

Cereza Cherië

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Páramos de Legaris
Vino Blanco Rioja Viña Pomal
Cava Ars Collecta Blanc de Blancs
Cervezas con y sin alcohol
Refrescos / Aguas

Con bodega

55€

Sin bodega

45€



Reyes 2023

06 de enero, desde las 13,30h

ENTRANTES

Ensalada de Ventresca de Atún con tomate

Zamburiñas con salsa americana al JOSPER

Calamares de Santa Pola a la andaluza

PRINCIPAL

Arroz con Pata
ó

Pluma Ibérica del Valle de los Pedroches
al JOSPER con patatas rejilla

POSTRE

La Pera limonera

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero Páramos de Legaris

Vino Blanco Rioja Viña Pomal

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos / Aguas

Con bodega

50€

Sin bodega

40€

