

OZ EXPERIENCES  
CHRISTMAS



*Navidad 2023*



Dorothy:

+34 605 089 464



dorothy@ozgastroclub.com

ozgastroclub.com



En los días señalados de estas Fiestas todo el equipo de OZ gastroclub se vuelca más, si cabe, para que nuestros amigos y clientes encuentren todo perfecto. Incluimos algunas de las novedades de la carta de esta temporada, sin dejar de incorporar los clásicos que ya nos solicitáis, siempre con la mejor selección de vinos y cócteles. Es Navidad, déjate llevar por la magia de OZ.



## 25 de Diciembre, día de Navidad

### ENTRANTES

Rueda de Marisco Hervido

*2 gambones, 2 quisquillas y 1 cigala x persona*

Calamares a la andaluza

Ensalada Verde

### PRINCIPALES, elegir 1

Arroz de rape, gamba y garbanzos **Ó**

Arroz **OZ**: gamba roja, atún rojo y zamburiña **Ó**

Rape a la marinera con mejillón y cola de gambón **Ó**

Pluma ibérica de bellota **COVAP** con verduritas de temporada **Ó**

Lomo bajo ternera **Retinta** con patatas rejilla

### POSTRE

Manjar de naranja

### BODEGA

Vino Blanco Verdejo La Charla / Vino blanco chardonnay **Ánima 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*





Nos preparamos para la entrada del Año con nuestras mejores galas, disfruta de un menú muy especial, el mejor ambiente, D.J Pinna incluido. Cotillón y uvas de la suerte.  
Horario: de 21.30 a 04.30h.

OZPERIENCES  
OZ  
CHRISTMAS

# 31 de Diciembre, Nochevieja

## MENÚ

Ponche de bienvenida & Aperitivos de Fin de Año

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA 5Js CON LASCAS DE IDIAZÁBAL

ENSALADA DE ANGUILA

Pack Choi, vegetales encurtidos japoneses, salicornia y salsa unagi

TARTAR DE SALMÓN

Crujiente de arroz, sésamo tostado sabor ciruela y algas

RAPE A LA MARINERA CON GAMBA Y ALMEJA

CUBE ROLL DE VACA CON VERDURITAS Y PATATAS REJILLA

## POSTRE

MANJAR DE NARANJA: bizcocho, helado de naranja y chocolate amargo

Cotillón y Uvas de la Suerte

## BODEGA CENA

Vino tinto Rioja La Vicalanda Viñas Viejas 2018

Vino blanco Rioja La Vicalanda 2020

Cava: Ars Collecta Blanc de Blancs & Grand Rosé

Cervezas con y sin alcohol, refrescos, aguas

## BODEGA BARRA LIBRE

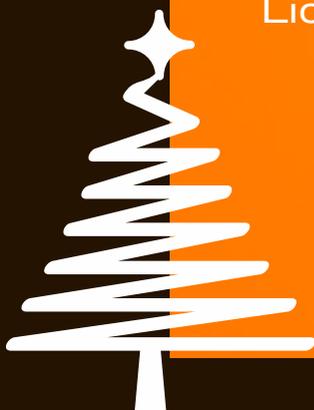
Licores tipo Roku, Larios, Seagrams, Brugal, Bacardí, Barceló, White

Label, Johnnie Walker, Absolute, Vox

## RESOPÓN

Delicias dulces y amargas, sorpresas OZ

**P.V.P 120.00€**





Nos preparamos para la entrada del Año con nuestras mejores galas, disfruta de un menú muy especial, el mejor ambiente, D.J Pinna incluido. Cotillón y uvas de la suerte.  
Horario: de 21.30 a 04.30h.

OZ  
EXPERIENCE  
CHRISTMAS

# 31 de Diciembre, Nochevieja **Infantil**

## MENÚ

### APERTIVOS Y ENTRANTES

Cóctel infantil de Bienvenida & Aperitivos de Fin de Año

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA 5Js CON LASCAS DE IDIAZÁBAL

ENSALADILLA RUSA

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO

### PRINCIPAL

BURGER OZ CON PATATAS FRITAS BASTÓN Ó

MERLUCITOS EN TEMPURA CON PATATAS BASTÓN

### POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO

Nueces, sopa fría de chocolate blanco y helado de mantecado

Cotillón y Uvas de la Suerte

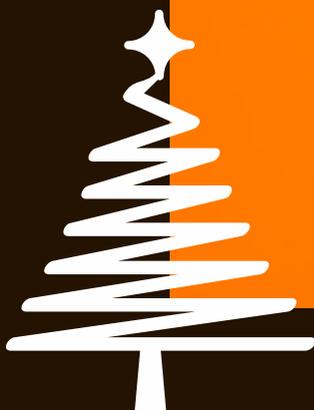
### BODEGA CENA

Aguas, refrescos, champán sin alcohol

### RESOPÓN

Delicias dulces y amargas, sorpresas OZ

**P.V.P 60.00€**



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

OZ  
EXPERIENCE  
CHRISTMAS



# 1 de Enero, Año Nuevo

## ENTRANTES

Caldo con pelota

Rueda de Marisco Hervido

*2 gambones, 2 gambas y 1 cigala x persona*

Cangrejo en tempura con mayonesa kimchi

## PRINCIPALES, elegir 1

Arroz de rape, gamba y garbanzos Ó

Arroz OZ: gamba roja, atún rojo y zamburiña Ó

Rape a la marinera con mejillón y cola de gambón Ó

CUBE ROLL Vaca al JOSPER con verduras y patata rejilla (1 x 2 PAX) Ó

Lomo bajo ternera Retinta con patatas rejilla

## POSTRE

Manjar de naranja

## BODEGA

Vino Blanco Verdejo La Charla / Vino blanco chardonnay Anima Raimat

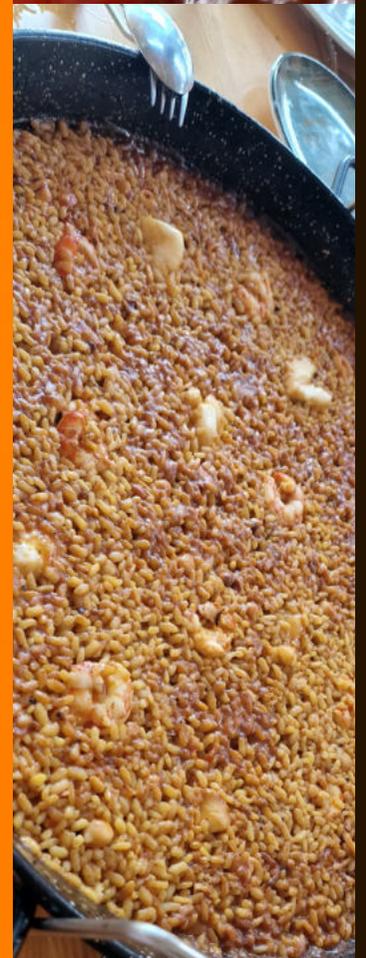
Vino tinto Ribera del Duero Legaris / Vino tinto Rioja Viña Pomal

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos / Aguas

**P.V.P sin bodega 40.00€**

**P.V.P con bodega 50.00€**



# Bodega / Condiciones Reservas

## **BODEGA, opciones**

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.

