

*Navidad 2023*  
*Grupos*

*Navidad 20*

EXPERIENCIA  
OZ  
CHRISTMAS

Dorothy: +34 605 089 464 [dorothy@ozgastroclub.com](mailto:dorothy@ozgastroclub.com)  
[ozgastroclub.com](https://www.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.....32,00€**

**PRECIO CON BODEGA.....43,00€**

**IVA incluido**



*Navidad 2023* OZPERIENCE

### **ENTRANTES AL CENTRO BLOQUE I, elegir 2**

Ensalada OZ :Cogollos braseados, ventresca de atún, huevos, cherrys...

Ensaladilla rusa OZ

Humms de berenjena y garbanzos

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

Caña de lomo ibérica de bellota **5Js**, +2.00€ pax

Jamón ibérico 100% bellota **5Js**, +3.50€ pax

Marisco hervido por persona: 1 cigala, 2 gambas, 2 gambones, +4.50€ pax

### **ENTRANTES AL CENTRO BLOQUE II, elegir 2**

Calamares de Santa Pola a la andaluza

Patatas Bravas OZ

TXOGUITXU de vaca vieja

Verduras en tempura

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

Cangrejo en tempura con mayonesa kimchi, 1 por pax, +2.50€ pax

Huevos rotos con atún rojo **Fuentes**, +2.50€ 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 2023* OZPERIENCE

## PRINCIPALES

Arroz a banda

Arroz de verduras

Arroz al horno

Arroz con rape, gamba y garbanzos, +3.00€ pax

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 retinta al JOSPER con guarnición de patatas rejilla y verduras

*servido al centro, trinchado*

Lomo alto vaca CUBE ROLL selección **J. Navarro** con patatas rejilla y verduras

*servido al centro, trinchado*

Rape a la marinera con gamba y almeja

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

Entrecote Corte japonés vaca madurada con guarnición , +5.50€ pax

*servido al centro, trinchado*

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

*servido al centro, trinchado*





**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 2023* OZPERIENCE

## POSTRES

### AL CENTRO

Crumble de manzana con salsa inglesa & Tarta de Queso manchego 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.

-Se atenderá con los platos standar de la carta de OZ gastroclub

