

MENÚ GRUPOS EXPLANADA #1

ENTRANTES

- ENSALADA DE MEZCLUM CON SALSA DE MANGO, QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS.
- ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER EN TOSTA DE CRISTAL.
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO.
- QUESO CAMEMBERT EN CONFITURA DE FRESA DE VALENCIA
- BERENJENAS LAMINADAS CON MIEL Y HUMMUS.
- PAN DE ELABORACIÓN PROPIA.

SEGUNDO A ELEGIR

(Máximo 2 tipos de arroces a partir de 8 comensales).

- ARROZ CON RAPE Y MERO.
- ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
- ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
- ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
 - PLUMA IBÉRICA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS.
- PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA, PIÑONES Y AJOS TIERNOS + 10€ (MIN 2P).
- SOLOMILLO DE TERNERA: 10€ (MIN 2P).
- BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX. + 10€
 - ARROZ CON BOGAVANTE + 10€
 - ARROZ DE NÉCORA + 10€

POSTRE

- VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA.

BEBIDA

- TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA).

Ó de Óliver
RESTAURANTE

45€ P.P.

MÍNIMO 8 PERSONAS
CHUPITO NO INCLUIDO EN EL MENÚ
RESERVA ANTICIPADA DE 48 HORAS
A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ UN 50% DEL MONTO DEL MENÚ

MENÚ GRUPOS

RAMBLA

#2

ENTRANTES

- ENSALADA DE TOMATE RAFF CON CAPELLÁN.
- MINI HAMBURGUESITA DE ATÚN ROJO.
- CROQUETAS DE SEPIA EN SU TINTA.
- CALAMARCITOS DE BAHÍA REBOZADOS.
- ENSALADILLA Ó DE ÓLIVER EN TOSTA DE CRISTAL.
- PAN DE ELABORACIÓN PROPIA.

SEGUNDO A ELEGIR

(Máximo 2 tipos de arroces a partir de 8 comensales).

- ARROZ CON RAPE Y MERO.
- ARROZ NEGRO.
- ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
- ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
- ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
- PLUMA IBÉRICA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS.
- PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA, PIÑONES Y AJOS TIERNOS + 10€ (MIN 2P).
- SOLOMILLO DE TERNERA: 10€ (MIN 2P).
- ARROZ CON BOGAVANTE + 10€
- ARROZ DE NÉCORA + 10€
- BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX. +10€

POSTRE

- VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA.

BEBIDA

- TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA).

Ó de ÓLIVER
RESTAURANTE

48€ P.P.

MÍNIMO 8 PERSONAS
CHUPITO NO INCLUIDO EN EL MENÚ
RESERVA ANTICIPADA DE 48 HORAS
A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ UN 50% DEL MONTO DEL MENÚ

MENÚ GRUPOS

SANTA BÁRBARA

#3

ENTRANTES

- QUISQUILLA DE LA BAHÍA HERVIDA.
- TOMATE CONFITADO CON ESTURIÓN.
- ALCACHOFA CONFITADA CON SALSA DE FOIE.
- ZAMBURIÑA GRATINADA CON MARISCO.
- PULPO A LA BRASA.
- SASHIMI DE ATÚN ROJO DE LA ALMADRABA
- PAN DE ELABORACIÓN PROPIA.

SEGUNDO A ELEGIR

(Máximo 2 tipos de arroces a partir de 8 comensales).

- ARROZ CON RAPE Y MERO.
- ARROZ NEGRO.
- ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.
- ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.
- ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.
- PLUMA IBÉRICA TRINCHADA CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS.
- PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA, PIÑONES Y AJOS TIERNOS + 10€ (MIN 2P).
- SOLOMILLO DE TERNERA: 10€ (MIN 2P).
- ARROZ CON BOGAVANTE + 10€.
- ARROZ DE NÉCORA + 10€
- BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX. +10€

POSTRE

- VARIADO DE REPOSTERÍA DE ELABORACIÓN PROPIA.

BEBIDA

- TODA LA BEBIDA INCLUIDA
(VINO TINTO, VINO BLANCO, CERVEZA, AGUA).

Ó de Óliver
RESTAURANTE

68€ P.P.

MÍNIMO 8 PERSONAS
CHUPITO NO INCLUIDO EN EL MENÚ
RESERVA ANTICIPADA DE 48 HORAS
A FALTA DE CADA COMENSAL SE COBRARÁ UN 50% DEL MONTO DEL MENÚ