

CASA OZAMA

MENÚ COCKTAIL 1

PARA EMPEZAR

Queso manchego al corte

Lingote de ensaladilla de langostinos

Salmorejo

Croquetas de cecina de León

Minibikini de jamón braseado, emmental y trufa

CONTINUAMOS

Tosta de sardina, pimiento asado y aguacate

Patatas aliñadas con atún

Tortilla de patata con salsa al whisky

Fritura de choco con salsa tártara

Arroz meloso de carrillera

Y DE POSTRE

Petit fours variados



Bebidas ilimitadas durante el cocktail.

Refresco, agua, cerveza, tinto de verano, vino tinto o blanco (consultar referencias por copeo).
Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y finalizarán cuando se sirvan los postres.

CASA OZAMA

MENÚ COCKTAIL 2

PARA EMPEZAR

Lomito ibérico de bellota 100% “Quarentena”

Queso manchego al corte

Lingote de ensaladilla de langostinos

Salmorejo

Croquetas de gambas al ajillo

Minibikini de jamón braseado, emmental y trufa

CONTINUAMOS

Tartar de atún rojo de almadraba

Vieira con macerada cítrica

Brocheta de pollo con salsa satay

Fritura de choco con salsa alioli

Arroz meloso de carrillada

Y DE POSTRE

Petit fours variados



Bebidas ilimitadas durante el cocktail.

Refresco, agua, cerveza, tinto de verano, vino tinto o blanco (consultar referencias por copeo).
Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y finalizarán cuando se sirvan los postres.

CASA OZAMA

MENÚ COCKTAIL 3

PARA EMPEZAR

Jamón ibérico de bellota 100% “Quarentena”

Queso manchego al corte

Lingote de ensaladilla de langostinos

Salmorejo

Croquetas de cecina de León

Minibikini de jamón braseado, emmental y trufa

CONTINUAMOS

Choco frito con salsa tártara

Tartar de atún rojo de almadraba

Steak tartar de vaca vieja, yema untuosa y patata paja

Tosta de sobrasada y miel

Mini mollete de carrillera con alioli

Arroz meloso de boletus

Y DE POSTRE

Petit fours variados

Bebidas ilimitadas durante el cocktail.

Refresco, agua, cerveza, tinto de verano, vino tinto o blanco (consultar referencias por copeo).
Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y finalizarán cuando se sirvan los postres.

