

CASA OZAMA

MENÚ 1

PARA ARRANCAR*:

Tomates de raza aliñados con cebolleta,
piparra y ventresca de atún

Croquetas de cecina de León con piparras de Ibarra

Ensaladilla rusa de langostinos

Alcachofa con yema, panceta Casalba y alcaparras fritas

PARA TERMINAR:

Solomillo de cerdo al whisky con puré de patatas
y pimientos de Padrón

Y DE POSTRE:

Lingote de chocolate con helado
de caramelo salado



*Para 4 personas.

Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.

CASA OZAMA

MENÚ 2

PARA ARRANCAR*:

Tartar de atún rojo de almadraba, aguacate y lechuga iceberg

Patatas aliñadas con melva canutera

Croquetas de gambas al ajillo

Cogollo a la brasa con salsa de aguacate, pollo y parmesano

PARA TERMINAR:

Pluma ibérica a la brasa con milhojas de patatas

Y DE POSTRE:

Soufflé de vainilla
con helado de café y salsa de chocolate



*Para 4 personas.

Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.

CASA OZAMA

MENÚ 3A

PARA ARRANCAR*:

Jamón 100% ibérico de bellota “Quarentena”

Queso Manchego curado

Steak tartar de vaca vieja cortado a cuchillo

Choco frito de Isla Cristina con alioli

PARA TERMINAR:

Solomillo de vaca vieja con puré de patatas

Y DE POSTRE:

Limones: crema de limón,
merengue y albahaca



*Para 4 personas.

Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.

CASA OZAMA

MENÚ 3B

PARA ARRANCAR*:

Jamón 100% ibérico de bellota “Quarentena”

Queso Manchego curado

Steak tartar de vaca vieja cortado a cuchillo

Choco frito de Isla Cristina con alioli

PARA TERMINAR:

Rodaballo de Guetaria con salsa bilbaína

Y DE POSTRE:

Limones: crema de limón,
merengue y albahaca



*Para 4 personas.

Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.

CASA OZAMA

MENÚ VEGETARIANO

PARA ARRANCAR:

Tomates de raza aliñados
con cebolletas y piparras

Saam de berenjena, aguacate y lechuga iceberg

Espárragos blancos al natural con mayonesa (2 uds)

Alcachofa confitada con yema y alcaparras fritas

PARA TERMINAR:

Berenjena al carbón con romesco,
cacahuets y hierbas frescas

Y DE POSTRE:

Pudding de tapioca
y sorbete de mango



Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.

CASA OZAMA

MENÚ VEGANO

PARA ARRANCAR:

Tomates de raza aliñados con cebolletas y piparras

Saam de berenjena, aguacate y lechuga iceberg

Espárragos blancos al natural con AOVE

Hummus de boniato, pipas de calabaza y croutons

PARA TERMINAR:

Berenjena al carbón con romesco,
cacahuets y hierbas frescas

Y DE POSTRE:

Pudding de tapioca
y sorbete de mango



Bebidas ilimitadas.

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.

Menú sujeto a cambios.