

ettu

COCINA DE TERRITORIO

Navidad se acerca,
Estás buscando un lugar
especial para celebrar las
fiestas?

Nosotros te proponemos 3
cartas menú, 3 experiencias
gastronómica para que esta
Navidad sea única...

LERH
Cocktail Club

WCO

HOTEL OLOM

MENÚ

60€

COPA DE ESPUMOSO
APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A COMPARTIR

PAN SUFLADO RELLENO DE PIRRARA Y ANCHOA o o
PRESA IBÉRICA SEMICURADA, TOMATES SECOS, RÚCULA Y
PARMESANO

CABALLA SOASADA CON ESCABECHE DE ZANAHORIAS

PRINCIPAL A ELEGIR

CALAMAR RELLENO AL PALO CORTADO

O

CANELÓN DE CARRILLERA

POSTRE A COMPARTIR

MELÓN IMPREGNADO EN MARGARITA DE MANZANILLA
GANACHE DE CHOCOLATE

BODEGA

ENTRECHUELOS ROBLE- VT CÁDIZ - TINTILLA, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH

ENTRECHUELOS- VT CÁDIZ- CHARDONNAY

CENISIA ROSADO - PENEDÉS - GARNACHA TINTA Y MACABEO

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

COPA EN 

A ELEGIR ENTRE LARIOS 12, BRUGAL EXTRA VIEJO, DYC8, STOLICHNAYA, CRUZ PLATA

TODOS LOS MENUS SON PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS. LA DURACIÓN DEL SERVICIO SERÁ DE 2 HORAS.
TODA PETICIÓN DIFERENTE A LO INCLUIDO EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁ SER ABONADO AL FINAL DEL SERVICIO.
PARA HACER LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 50% COMO MUY TARDE UNA SEMANA ANTES DEL MISMO, SI ESTE IMPORTE NO HUBIESE SIDO
ABONADO LA EMPRESA PODRÁ HACER USO DEL ESPACIO ELEGIDO POR EL CLIENTE.

ESTOS MENÚS SON VÁLIDOS HASTA EL 30/12/23

MENÚ

69€

COPA DE ESPUMOSO
APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A COMPARTIR

PAN SUFLADO RELLENO DE PIRRARA Y ANCHOA oo
PRESA IBÉRICA SEMICURADA, TOMATES SECOS, RÚCULA Y
PARMESANO

MILHOJAS EN FLOR DE VERDURAS
TARTAR DE ATÚN SOBRE TUÉTANO A LA BRASA

PRINCIPAL A ELEGIR

NUESTRA VERSIÓN DE PAPAS CON CHOCO
O
TERRINA DE CORDERO, APIONABO Y ÑOQUIS DE CALABAZA

POSTRE A COMPARTIR

GANACHE DE CHOCOLATE
BIZCOCHO BORRACHO AL BRANDY DE JEREZ Y CREMA DE
LIMÓN Y ALBAHACA

BODEGA

SEMELE - RIBERA DEL DUERO- TINTO FINO
MONTEBACO-RUEDA- VERDEJO Y SAUVIGNON
TOBÍA LUZ DE LUNA - RIOJA- GARNACHA Y GRACIANO
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

COPA EN 

A ELEGIR ENTRE LARIOS 12, BRUGAL EXTRA VIEJO, DYČŠ, STOLICHNAYA, CRUZ PLATA

TODOS LOS MENUS SON PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS. LA DURACIÓN DEL SERVICIO SERÁ DE 2 HORAS.
TODA PETICIÓN DIFERENTE A LO INCLUIDO EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁ SER ABONADO AL FINAL DEL SERVICIO.
PARA HACER LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 50% COMO MUY TARDE UNA SEMANA ANTES DEL MISMO. SI ESTE IMPORTE NO HUBIESE SIDO
ABONADO LA EMPRESA PODRÁ HACER USO DEL ESPACIO ELEGIDO POR EL CLIENTE.

ESTOS MENÚS SON VÁLIDOS HASTA EL 30/12/23

MENÚ

80€

COPA DE ESPUMOSO

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES A COMPARTIR

SOPA IBÉRICA DE JAMÓN, BERENJENA ASADA Y TRUFA
CABALLA SOADA CON ESCABECHE DE ZANAHORIAS

PRESA IBÉRICA SEMICURADA, TOMATES SECOS, RÚCULA Y
PARMESANO

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA SOBRE TUÉTANO A LA
BRASA

LECHUGA BRASEADA CON SALSA DE ANCHOAS, QUESO PAYOYO
Y CHICHARRONES

PRINCIPAL A ELEGIR

RODABALLO A LA BRASA CON VERDURAS

O

SOLOMILLO CON FOIE AL OLOROSO

POSTRE A COMPARTIR

COULANT DE PISTACHO

CREMOSO DE MIEL CON PIÑONES DE LA JANDA

BIZCOCHO BORRACHO AL BRANDY DE JEREZ Y CREMA DE
LIMÓN Y ALBAHACA

BODEGA

VIZCARRA-RIVERA DEL DUERO-TEMPRANILLO

FILLABOA-RIAS BAIXAS- ALBARIÑO

CAN SUMOI LA ROSA - RIOJA- GARNACHA Y GRACIANO

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

COPA EN 

A ELEGIR ENTRE MARTIN MILLER'S, BARCELÓ IMPERIAL, BLACK LABEL, STOLICHNAYA, CRUZ

TODOS LOS MENUS SON PARA GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS. LA DURACIÓN DEL SERVICIO SERÁ DE 2 HORAS.
TODA PETICIÓN DIFERENTE A LO INCLUIDO EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁ SER ABONADO AL FINAL DEL SERVICIO.
PARA HACER LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 50% COMO MUY TARDE UNA SEMANA ANTES DEL MISMO, SI ESTE IMPORTE NO HUBIERE SIDO
ABONADO LA EMPRESA PODRÁ HACER USO DEL ESPACIO ELEGIDO POR EL CLIENTE.

ESTOS MENÚS SON VÁLIDOS HASTA EL 30/12/23

ettu

COCINA DE TERRITORIO

Reservas

☎ +34 956291142

✉ eventos@hotelolom.com

📷 @hotel.olom

📷 @ettu.restaurante

¿AÚN NO TIENES PLANES PARA
FIN DE AÑO?

PUEDES ACABAR EL AÑO DE LA
MEJOR MANERA Y CELEBRARLO
CON NOSOTROS....

✓ LERH
Cocktail Club

WCO

HOTEL OLOM

etto

COCINA DE TERRITORIO

Fin de año

MENÚ

JAMÓN IBÉRICO

IBERIAN HAM

QUESO DE LA SIERRA

CHEESE FROM THE SIERRA

CANASTILLA DE PATÉ DE CABRACHO

CANASTILLA DE PATE DE CABRACHO (SCORPION FISH PATE)

OSTRA MIGNONETTE

OYSTER MIGNONETTE

ROYAL DE ERIZO Y CAVIAR

SEA URCHIN AND CAVIAR ROYAL

COCKTAIL DE MARISCO

SEAFOOD COCKTAIL

BACALAO CONFITADO

O CORDERO LECHAL

COD CONFIT

OR SUCKLING LAMB

SORBETE DE MANDARINA Y CAVA

TANGERINE AND CAVA SORBET

PASTEL CALIENTE DE ALMENDRA

HOT ALMOND CAKE

UVAS DE LA SUERTE Y CAVA

LUCKY GRAPES AND CAVA

SEMELE - RIBERA DEL DUERO - TINTO FINO

MONTEBACO - RUEDA- VERDEJO Y SAUVIGNON

TOBÍA LUZ DE LUNA ROSADO - RIOJA - GARNACHA Y GRACIANO

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA, CAFÉ E INFUSIONES

BEER, SOFT DRINKS, WATER, COFFEE AND HERBAL INFUSIONS

Incluye fiesta en  **con barra libre de marcas seleccionadas+ COTILLÓN**

150€

LA HORA MÁXIMA DE LLEGADA SERÁ LAS 21:00 HORAS. TODA PETICIÓN DIFERENTE A LO INCLUIDO EN ESTE DOCUMENTO DEBERÁ SER ABONADO AL FINAL DEL SERVICIO. PARA HACER LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 100% MÍNIMO UNA SEMANA ANTES DEL 31/12/2023, SI ESTE IMPORTE NO HUBIESE SIDO ABONADO LA EMPRESA PODRÁ HACER USO DEL ESPACIO ELEGIDO POR EL COMENS

ESTE MENÚ SÓLO ES VÁLIDO EL 31/12/2023

760