

**MENÚS  
GRUPOS**



**O D I S E O**  
**EL RESTAURANTE**

# Menú Troya

## Entrantes

Ensaladilla de calamar  
Rabas de calamar con espuma  
de berberechos y limón  
Buñuelos de bacalao

\*

## Plato principal individual

Solomillo de ternera a la parilla

\*

## Postre

Postre elaborado por nuestro  
maestro pastelero

\*

## Bodega

Agua, cerveza, refrescos, café,  
vino tinto y vino blanco  
selección Odiseo

Precio por persona:

**55€**

(iva inc.)

# Menú Ítaca

## Entrantes

Lubina a la bearnesa  
Foie asado a la leña  
Calamar a la brasa  
Vieiras a la brasa  
Croquetas de jamón

\*

## Plato principal individual

Presa ibérica

\*

## Postre

Postre elaborado por nuestro  
maestro pastelero

\*

## Bodega

Agua, cerveza, refrescos, café,  
vino tinto y vino blanco  
selección Odiseo

**Precio por persona:**

**75€**

(iva inc.)

# Menú Homero

## Entrantes

Ensalada de jamón de pato y mascarpone  
Tartar de vaca y ventresca con sabor a la  
brasa y crema de mostaza y miel  
Ensaladilla de calamar  
Lubina a la bearnesa

\*

## Plato principal individual

Cierva, cacao y café

\*

## Postre

Postre elaborado por nuestro  
maestro pastelero

\*

## Bodega

Agua, cerveza, refrescos, café,  
vino tinto y vino blanco  
selección Odiseo

**Precio por persona:**

**90€**

(iva inc.)

# Condiciones para grupos

Grupos a partir de 10 comensales  
Menús servidos a mesa completa  
(Todos los comensales deberán llevar  
el mismo menú).

Confirmación de menú con un mínimo  
de 7 días de antelación.

Confirmación de alergias y veganos con un  
mínimo de 7 días de antelación.

Cualquier modificación estará sujeta  
a variación en el precio.

Hasta 48 horas antes se permite  
la modificación de comensales.  
*(Pasadas esas 48 horas se cargará a la tarjeta de crédito que  
hayan introducido para completar la reserva el 30% del  
importe del menú seleccionado).*

Bebidas previas se cobrarán a parte del menú  
(la bodega del menú empieza en la mesa).

Tomamos como referencia una botella de vino cada 3  
personas.

La situación y montaje de la mesa será seleccionada  
por el restaurante según disponibilidad y capacidad.

Reserva previa en: 639 22 2222  
info@odiseo-spain.com

**G R O U P S**  
**M E N U**



**O D I S E O**  
**E L R E S T A U R A N T E**

# Troy Menu

## Starters

Squid russian salad  
Squid strips with cockle and lemon foam  
Cod fritters

\*

## Individual main course

Grilled beef sirloin steak

\*

## Dessert

Dessert created by  
our master pastry chef

\*

## Wines

Water, beer, soft drinks, coffee,  
red wine and white wine  
Odiseo selection

Price per person:

**55€**

(tax inc.)

# Itaca Menu

## Starters

Sea bass Béarnaise  
Wood-grilled foie gras  
Grilled squid  
Grilled scallops  
Ham croquettes

\*

## Individual main course

Iberian pork shoulder

\*

## Dessert

Dessert created by  
our master pastry chef

\*

## Wines

Water, beer, soft drinks, coffee,  
red wine and white wine  
Odiseo selection

Price per person:

**75€**

(tax inc.)



# Homer Menu

## Starters

Duck ham and mascarpone salad  
Beef and blizzard tartar with grilled  
flavour and honey mustard cream  
Squid russian salad  
Sea bass with béarnaise sauce

\*

## Individual main course

Venison, cocoa and coffee

\*

## Dessert

Dessert created by  
our master pastry chef

\*

## Wines

Water, beer, soft drinks, coffee,  
red wine and white wine  
Odiseo selection

Price per person:

**90€**

(tax inc.)

# Terms and conditions for group menus

Groups of at least 10 or more diners.

Menus served to the whole group  
(All diners must have the same menu).

Menu must be confirmed at least 7 days in  
advance.

Allergy and vegan requests must be communica-  
ted at least 7 days in advance.

Any modification will be subject to price  
variation.

Table placement and set-up will be determined  
by the restaurant according to availability and  
capacity.

Book in advance on: 639 22 2222  
[info@odiseo-spain.com](mailto:info@odiseo-spain.com)