

Menús DE GRUPO

CAPÍTULO I:
EL REENCUENTRO



O D I S E O

Crónos

MENÚ EN MESA

APERITIVO

GILDA ENCURTIDA ODISEO
JAMÓN IBÉRICO
QUISQUILLA HERVIDA

ENTRANTES

STRACCIATELA CON ANCHOA DE CANTÁBRICO
Y TOMATITOS ASADOS
ALCACHOFA BRASA SOBRE CREMA DE CALABAZA
ATÚN EN TARTAR Y YEMA CURADA

PRINCIPAL A ELEGIR

CHULETA DE VACA MADURADA A LA BRASA
(AL CENTRO PARA 4 PAX)
BACALAO EL BARQUERO CONFITADO

POSTRE

POSTRES VARIADOS

85€



O D I S E O

Atenea

MENÚ EN MESA

APERITIVO

JAMÓN IBÉRICO
CALDO CON PELOTAS

ENTRANTES

ENSALADILLA DE CANGREJO REAL Y HUEVAS DE SALMÓN
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN
HUEVOS DE CORRAL CON FOIE Y TRUFA

PRINCIPAL A ELEGIR

PALETILLA DE CORDERO SEGREÑO AL HORNO
LUBINA A LA PARRILLA

POSTRE

POSTRES VARIADOS

75€



O D I S E O

Talía

MENÚ EN MESA

APERITIVO

JAMÓN IBÉRICO
MARINERA

ENTRANTES

COCA DE BURRATA CON ALBAHACA Y ANCHOA
TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN
BERENJENA A LA CREMA Y GAMBA ROJA

PRINCIPAL A ELEGIR

PLUMA IBÉRICA, MOLE AMARILLO Y MAÍZ
LUBINA A LA PARRILLA

POSTRE

POSTRES VARIADOS

65€



O D I S E O

Eolo

MENÚ CÓCTEL

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS

ATÚN EN SEMISALAZÓN CON ACEITE DE PIPARRAS

BROCHETA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO, TOMATE CHERRY
MOZZARELLA Y ALBAHACA

BLINI DE SALMÓN AHUMADO Y MASCARPONE CÍTRICO

TARTAR DE ATÚN ROJO PICANTE CON TOBIKO DE YUZU

CEVICHE DE LANGOSTINOS Y PATAGÓN

EMPANADILLA CAPRESE

PAN BAO DE PANCETA IBÉRICA LACADA
Y CEBOLLA CARAMELIZADA

CROQUETA DE VACA MADURADA

ARROZ MELOSO DE PRESA IBÉRICA Y ALCACHOFAS

BROCHETA DE LOMO DE VACA MADURADA
CON PUERRO A LA BRASA

SELECCIÓN DE MINI POSTRES LUCKY

65€



O D I S E O



Aura

MENÚ CÓCTEL

JAMÓN IBÉRICO AL CORTE

NUESTRA SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS

GILDA ODISEO

CUCURUCHO DE TARTAR DE SALMÓN

HOJALDRE CARAMELIZADO CON FOIE A LA LEÑA

BUÑUELO DE BACALAO CON ALIOLI SUAVE

BROCHETA DE CALAMAR EN TEMPURA CON TOQUE CÍTRICO

BIKINI DE CANGREJO REAL CON SÉSAMO TOSTADO

LUBINA CON VERDURITAS EN ESCABECHE JAPONÉS

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON SALSA ODISEO

SELECCIÓN DE MINI POSTRES LUCKY

55€



O D I S E O



CONDICIONES

- Menús en mesa a partir de 8 comensales.
- Menús cóctel número de comensales, según disponibilidad.
- Menús servidos a mesa completa.
- Confirmación de menú, alergias e intolerancias con un mínimo de 48 horas de antelación.
- Se permite la modificación de comensales con 48h de antelación.
- El servicio de bebidas incluidas comienza cuando todos los comensales estén en la mesa y finalizará junto con el postre.
- La ubicación y el montaje de su mesa será seleccionada por el restaurante según disponibilidad y capacidad.
- Todos los platos están sujetos a cambios según estacionalidad.
- Todas las reservas están sujetas a disponibilidad.



O D I S E O