

MENÚ THE OYSTER & CAVIAR BAR CON ENTRADA EVENTOS*

MENU THE OYSTER & CAVIAR BAR WITH EVENT TICKET*

*Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only

165€ por persona / per person

ENTRANTES / STARTERS

- Pan con alioli y olivas / Bread with alioli and olives
- Ostra Bloody Mary / Bloody Mary Oyster
- Ensalada César con pollo crujiente, crutones y tomate cherry / Caesar salad with crispy chicken, croutons and cherry tomato
- Ceviche de lubina con leche de tigre de ají amarillo y boniato / Sea bass ceviche with ají (chili pepper) tiger's milk and sweet potato

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Salmón a la parrilla con salsa de curry, fruta de la pasión y leche de coco / Grilled salmon with curry sauce, passion fruit and coconut milk
- Entraña de Black Angus acompañada de patata ibicenca, vegetales y mojo rojo / Black Angus hanger steak with Ibizan potatoes, vegetables and red "mojo" sauce
- Espagueti vongole con gambas y almejas (mínimo 2 personas) / Spaghetti vongole with prawns and clams (minimum 2 people)

POSTRE / DESSERT

- Selección de postres "Oyster" / Selection of "Oyster" desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, vino o cerveza; un combinado marca NO PREMIUM (con Red Bull +2€); café
Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, wine or beer; a NON-PREMIUM mixed drink (with Red bull +2€); coffee

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM

MENÚ THE OYSTER & CAVIAR BAR CON ENTRADA EVENTOS*

MENU THE OYSTER & CAVIAR BAR WITH EVENT TICKET*

*Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only

300€ por persona / per person

CÓCTEL DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK

ENTRANTES / STARTERS

- Pan con alioli y olivas / Bread with alioli and olives
- Jamón 100% Ibérico 5J con pan de cristal y tomate / 100% Iberian ham 5J with crystal bread and grated tomato
- Degustación de Ostras / Oysters tasting
- Ostra Bloody Mary, ostra con espuma de patata y caviar, ostra con leche de tigre y encurtidos asiáticos / Bloody Mary Oyster, oyster with potato foam and caviar, oyster with yellow chili tiger milk and asian pickles
- Caviar imperial oscietra 10 g. / Imperial oscietra caviar 10 g.
- Sushi mix 6 piezas por persona / Sushi mix 6 pieces per person.

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Pulpo a la parrilla con cremoso de patata y pimentón con salsa demi glace / Grilled octopus with potatoes and paprika cream and demi-glace sauce
- Milhojas de solomillo con salsa de trufa, setas y espárragos verdes / Tenderloin millefeuille with truffle sauce, mushrooms and green asparagus

-Selección de postres “Oyster” / Selection of “Oyster” desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, sangría, cerveza, vino rosado Whispering Angel, vino blanco Godeval o vino tinto Artadi Viñas de Gaín; un combinado marca PREMIUM y café.

Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, sangría, beer, rosé wine Whispering Angel, white wine Godeval or red wine Artadi Viñas de Gaín; a PREMIUM and coffee.

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM