



# Nuestro menú Cocktail

Estamos en contacto,  
+34 932 150 899  
[eventos.odbarcelona@od-hotels.com](mailto:eventos.odbarcelona@od-hotels.com)

ocean drive  
BARCELONA

# Menú **01** COCKTAIL 50€

Crema suave de mango y tomate con cacahuete caramelizado, jamón y melón

Nuestra cremosa y crujiente croqueta Ocean Drive

Finger de pulled beef y queso Gouda fundente

Arancini de carrillera de ternera y queso provolone

Xiao Jiao, empanada al vapor de langostinos y bambú

Kofta de ternera con yogur, menta y especias persas

Brocheta de pulpo crujiente con salsa japonesa estilo Tonkatsu

## Postres

Brownie con dulce de leche y nueces

### Bodega:

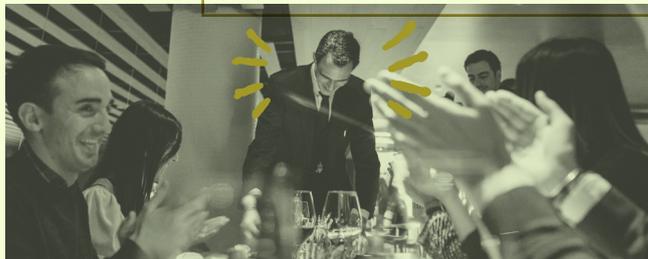
Refrescos, aguas, cervezas

Vino blanco - Raimat Chardonnay Ecológico (Costers del Segre)

Vino tinto - Viña Pomal Crianza 2020 (D.O.Ca. Rioja)

Cava - Anna de Codorníu Brut

TE GUSTAN LOS TRUCOS DE MAGIA?



# Hora del cocktail.

*La hora del cocktail es la pausa entre los errores, las tentativas del día y las esperanzas de la noche.*

*Otras tres opciones que no te dejarán mal sabor de boca.*

# Menú **02** COCKTAIL 60€

Nuestra cremosa y crujiente croqueta Ocean Drive

Bao de calamar y mayonesa de yuzu

Blinis con salmón ahumado y cremoso de hierbas

Bikini trufado de queso manchego y jamón ibérico

Dumpling crujiente de confit de pato y salsa hoisin

Crujiente de langostino con salsa Romesco

Roll de ternera crujiente estilo Shanghai

Estación de risotto trufado de setas y Parmigiano Reggiano

## Postres

Surtido de Macarons

Brownie con dulce de leche y nueces

### Bodega:

Refrescos, aguas, cervezas

Vino blanco - Legaris Sauvignon blanc (Rueda)

Vino tinto - Vinos del Paseante El Pispá (D.O. Montsant)

Cava - Ars Collecta Blanc de Blancs



NO TE OLVIDES  
DE PROBARLO  
TODO