ROCA MOO

Navidad 2016

Aperitivos

Nuestra Escudella de navidad

Canelón de San Esteban

Lubina con velouté de mariscos, albahaca y naranja

Terrina de cochinillo, membrillo, ajo negro y remolacha

Macaron de caramelo con helado de vainilla

Turrones y neulas

95 Euros

Precio por persona.
Iva incluido.
Bebidas no incluidas.

Hotel Omm

Rosselló 265
Barcelona. España
T +34 93 445 40 00
F +34 93 445 40 04
rocamoo@hotelomm.com

ROCA MOO

Sant Esteban 2016

Aperitivos

Nuestra Escudella de navidad

Canelón de San Esteban

Lubina con velouté de mariscos, albahaca y naranja

Terrina de cochinillo, membrillo, ajo negro y remolacha

Macaron de caramelo con helado de vainilla

Turrones y neulas

95 Euros

Precio por persona.
Iva incluido.
Bebidas no incluidas.

Hotel Omm

Rosselló 265
Barcelona. España
T +34 93 445 40 00
F +34 93 445 40 04
rocamoo@hotelomm.com

ROCA MOO

Fin de Año 2016

La noche empezará a las 20.00h con una copa de bienvenida en la zona del lobby. La cena empezará puntualmente a las 21.00h para poder terminar antes de las doce campanadas. Y tras las tradicionales doce uvas, empieza la fiesta!
No faltará el cotillón con sorpresas, brindis, baile y concierto de música en directo y a continuación, nuestros mejores Dj's pincharán en el Omm Club hasta la madrugada!

Menu

Nuestro chef Juan Pretel, ha preparado un menú muy especial con productos de excelente calidad en una propuesta de cocina contemporánea. Cecilia Guedes, head sommelier, ha elegido unos vinos muy especiales para maridar con cada plato buscando la mayor complicidad entre ellos con el fin de potenciar los ingredientes y aromas del plato y del vino.

Hotel Omm

Rosselló 265
Barcelona. España
T +34 93 445 40 00
F +34 93 445 40 04
rocamoo@hotelomm.com

ROCA MOO

Nochevieja 2016

Royal de trufa y foie

Josephshöfer auslese '99 Reichsgraf von Kesselstatt

Cigalas con su velouté, hinojo y caviar

Coma Alta '12 D.O.C. Priorat

Caldereta de langosta al azafrán

Jean Foilard Cote Py '14 Morgon

Rodaballo salvaje, plancton, salicornia y limón

Rippon '12 Lake Wanaka Central Otago

Paletilla de cordero lechal con su leche tostada, café y mozzarella de Idiazábal

Vega Sicilia Valbuena'10

Chocobosque 2016

Billecart - Salmon Rose

Turrones y neulas
Uvas de la suerte

295 Euros

Precio por persona.
Iva incluido

Hotel Omm

Rosselló 265
Barcelona. España
T +34 93 445 40 00
F +34 93 445 40 04
rocamoo@hotelomm.com