

Cap d'Any 2016

La nit començarà a les 20.00h amb una copa de benvinguda al lobby de l'hotel. El sopar s'iniciarà puntualment a les 21.00h per poder acabar abans de les dotze campanades.

Després dels tradicionals dotze raïms, comença la festa! No faltarà el cotilló amb sorpreses, brindis, ball i concert de música en directe i a continuació, els nostres millors Dj's punxaran a l'Omm Club fins la matinada!

Menu

El nostre xef Juan Pretel, ha preparat un menú molt especial amb productes d'excel·lent qualitat en una proposta de cuina contemporània. Cecilia Guedes, cap de sommeliers, ha escollit uns vins molt especials per maridar amb cada plat buscant la major complicitat entre ells amb el fi de potenciar els ingredients i aromes del plat i del vi.

Cap d'any 2016

Royal de tòfona i foie

Josephshöfer auslese '99 Reichsgraf von Kesselstatt

Escamarlans en la seva velouté, fonoll i caviar

Coma Alta '12 D.O.C. Priorat

Caldereta de llagosta al safrà

Jean Foillard Cote Py '14 Morgon

Turbot salvatge, plàncton, salicòrnia i llimona

Rippon '12 Lake Wanaka Central Otago

Espatlla de xai de llet amb la seva llet torrada, cafè i mozzarella de Idiazábal

Vega Sicilia Valbuena'10

La nostra xocolata 2016

Billecart - Salmon Rose

Torrans i neules

Raïm de la sort

~ 295 Euros ~

Preu per persona.
Iva inclòs

Hotel Omm

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

Nadal 2016

Aperitius

La nostra escudella de Nadal

Caneló de Sant Esteve

**Llobarro amb velouté de marisc,
alfàbrega i taronja**

Terrina de garrí, codony, all negre i remolatxa

Macaron de caramel amb gelat de vainilla

Torrans i neules

~ 95 Euros ~

**Preu por persona.
Iva inclos.
Begudes no incloses.**

Hotel Omm

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

Sant Esteve 2016

Aperitius

La nostra escudella de Nadal

Caneló de Sant Esteve

**Llobarro amb velouté de marisc,
alfàbrega i taronja**

Terrina de garrí, codony, all negre i remolatxa

Macaron de caramel amb gelat de vainilla

Torrans i neules

~ 95 Euros ~

**Preu por persona.
Iva inclos.
Begudes no incloses.**

Hotel Omm

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