



L'OLLETA

CLUB DEL MAR

ALTEA

MENÚS DE GRUPOS +12

CON RESERVA PREVIA

GROUP MENUS +12

PREVIOUS BOOKING

L'OLLETA

PAN, ALL I OLI Y TOMATE

BREAD, ALL I OLI AND TOMATO

MEJILLONES CON SALSA DE CURRY ROJO

MUSSELS WITH RED CURRY SAUCE

ENSALADILLA RUSA CON HUEVO FRITO

RUSSIAN SALAD WITH FRIED EGG

CALAMAR ANDALUZA

FRIED SQUID

ARROZ DE LECHOLA Y GAMBAS

LEMON FISH AND PRAWNS RICE

BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE

NOUGAT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE

45€

BEBIDA NO INCLUIDA

DRINK NOT INCLUDED

***MÁXIMO 20 COMENSALES**

jULIO Y AGOSTO - CONSULTAR DISPONIBILIDAD

SÁBADO, DOMINGO Y FESTIVO - NO DISPONIBLE

***MAXIMUM 20 DINERS**

JULY AND AUGUST – CHECK AVAILABILITY

SATURDAY, SUNDAY AND BANK HOLIDAY - NOT AVAILABLE

BARRANQUÍ

PAN, ALL I OLI Y TOMATE

BREAD, ALL I OLI AND TOMATO

ENSALADA DE BURRATA

BURRATA SALAD

ALCACHOFAS FRITAS CON ROMESCO

FRIED ARTICHOKES WITH ROMESCU

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO Y SALSA VIZCAÍNA

STUFFED PIQUILLO PEPPERS WITH COD AND VIZCAÍNA SAUCE



NEGRA A LA ESPALDA

NEGRA ON THE BACK



HELADO DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

CHEESE ICE CREAM WITH RED BERRIES



45€

BEBIDA NO INCLUIDA

DRINK NOT INCLUDED

***DISPONIBLE DE OCTUBRE HASTA ABRIL**

*AVAILABLE FROM OCTOBER UNTIL APRIL

ALTEA

PAN, ALL I OLI Y TOMATE

BREAD, ALL I OLI AND TOMATO

PISTO CON BURRATA Y DUKKAH

RATATOUILLE WITH BURRATA AND DUKKAH

HUEVOS CON GAMBUSÍ Y AJOS TIERNOS

FRIED EGGS WITH PRAWNS

ALCACHOFAS FRITAS CON ROMESCO

FRIED ARTICHOKES WITH ROMESCU



TAPA DE ARROZ DEL SENYORET

SENYORET RICE "TAPA"



NEGRA A LA ESPALDA

NEGRA ON THE BACK



BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE

NOUGAT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE

52€

BEBIDA NO INCLUIDA

DRINK NOT INCLUDED

A COMPARTIR

PAN
BREAD

ENSALADA DE TOMATES Y BURRATA
BURRATA AND TOMATO SALAD

HUEVOS CON GAMBUSÍ Y AJOS TIERNOS
FRIED EGGS WITH PRAWNS

ARAÑAS FRITAS CON MOJO PICÓN
FRIED ARROW CRAB WITH MOJO PICÓN

MEJILLONES CON SALSA DE CURRY ROJO
MUSSELS WITH RED CURRY SAUCE

PULPO, PARMENTIER Y SALSA MONASTRELL
OCTOPUS WITH PARMENTIER AND MONASTRELL SAUCE

RODABALLO TRINCHADO CON GAMBAS AJILLO
CARVED TURBOT WITH GARLIC PRAWNS

HELADO DE QUESO CON FRUTOS ROJOS
CHEESE ICE CREAM WITH RED BERRIES

53€

BEBIDA NO INCLUIDA
DRINK NOT INCLUDED

MEDITERRÁNEO

PAN, ALL I OLI Y TOMATE
BREAD, ALL I OLI AND TOMATO



ENSALADA DE TOMATE Y SALAZONES
TOMATO AND SALTED FISH SALAD

CALAMAR ANDALUZA
FRIED SQUID

PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO Y SALSA VIZCAÍNA
STUFFED PIQUILLO PEPPERS WITH COD AND VIZCAÍNA SAUCE



ENTRECOT DE VACA CON AJITOS TIERNOS
ENTRECOTE WITH TENDER GARLIC

O

OR

RAYA A LA BRASA Y SU EMULSION
GRILLED SKATE FISH WITH ITS EMULSION



BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE
NOUGAT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE

60€

BEBIDA NO INCLUIDA
DRINK NOT INCLUDED

***LA ELECCIÓN DE PRINCIPAL DEBERÁ NOTIFICARSE MÁX. 5 DÍAS ANTES**

* MAIN COURSE MUST BE NOTIFIED 5 DAYS IN ADVANCE

MAR Y TIERRA

TODO INDIVIDUAL
ALL INDIVIDUAL

PAN, ALL I OLI Y TOMATE
BREAD, ALL I OLI AND TOMATO



CEVICHE DE NEGRA CON BONIATO
NEGRA CEVICHE WITH SWEET POTATO



CALAMARETS A LA MEUNIÈRE
BAY CALAMARI A LA MEUNIÈRE



VIEIRA, AGUACHILE Y GAMBITA FRITA
SCALLOP, AGUACHILE, AND FRIED SHRIMP



LUBINA A LA PIMIENTA VERDE
SEABASS WITH GREEN PEPPER



SOLOMILLO "CAFÉ PARÍS"
BEEF TENDERLOIN "CAFÉ PARÍS"



TARTA DE QUESO
CHEESECAKE

70€

BEBIDA NO INCLUIDA
DRINK NOT INCLUDED

***DISPONIBLE PARA GRUPOS HASTA 40 PERSONAS**

*AVAILABLE FOR GROUPS UNTIL 40 PEOPLE

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

CROQUETAS DE JAMÓN

HAM CROQUETTES

TEQUEÑOS DE QUESO

CHEESE TEQUEÑOS

CALAMAR ANDALUZA

FRIED SQUID

ALBÓNDIGAS CASERAS

HOMEMADE MEATBALLS

○ OR

ARROZ A BANDA

RICE "A BANDA"

○ OR

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

FRIED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES

HELADO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE ICE CREAM

27€

BEBIDA NO INCLUIDA

DRINK NOT INCLUDED

***LOS NIÑOS PODRÁN PEDIR A LA CARTA EL MISMO DÍA**

ESTE MENÚ ES RECOMENDABLE PARA GRUPOS DE MÁS DE 4 NIÑOS (mayores de 4 años)

***CHILDREN MAY ORDER À LA CARTE MENU ON THE SAME DAY.**

THIS MENU IS RECOMMENDED FOR GROUPS OF MORE THAN 4 CHILDREN (OVER 4 YEARS OLD).

CONDICIONES GENERALES

MENÚ Y SERVICIO

El menú elegido será el mismo para todos los comensales, excepto en el caso de niños, alergias o intolerancias. Los entrantes se servirán al centro de la mesa, calculándose un plato por cada cuatro personas.

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Cualquier alergia, intolerancia o necesidad especial (vegetarianos, veganos, celíacos u otras) deberá comunicarse con una **antelación mínima de 5 días al evento**. El menú elegido será adaptado individualmente para cada caso notificado.

NÚMERO DE COMENSALES

El total de comensales deberá presentarse puntualmente a la hora de la reserva. En caso de que el inicio del **menú se retrase más de 30 minutos**, se aplicará un **suplemento de 10 € por persona**, ya que dicho retraso puede afectar al correcto funcionamiento del servicio.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y PAGOS

Mesas de **hasta 50 personas**: será necesario facilitar un número de tarjeta bancaria como garantía.

Mesas de **50 personas o más**: se deberá abonar un **depósito del 25 % del total** de la reserva.

HORARIOS

Celebraciones de mediodía: uso de las instalaciones **hasta las 18:00 h.**

Para estancias más largas, consultar disponibilidad.

Celebraciones de noche: uso de las instalaciones **hasta la 00:00 h.**

EXTRAS

Los precios de los menús **no incluyen minutas, arreglos florales, elementos decorativos ni material audiovisual.**

Consultar disponibilidad.

TERMS & CONDITIONS

MENUS AND SERVICE

The selected menu will be the same for all guests, except in the case of children, allergies, or intolerances. Starters will be served to share at the center of the table, calculated as one dish for every four guests.

ALLERGIES AND INTOLERANCES

Any allergy, intolerance, or special dietary requirement (vegetarian, vegan, coeliac, or others) **must be communicated at least 5 days prior to the event**. The selected menu will be individually adapted for each notified case.

NUMBER OF GUESTS

All guests must be present punctually at the reserved time.

If the start of the menu **is delayed by more than 30 minutes, a supplement of €10 per person will be applied**, as such delays may affect the proper operation of the service.

CANCELLATION AND PAYMENT POLICY

Tables of **up to 50 people**: a credit/debit card number will be required as a guarantee.

Tables of **50 people or more**: a deposit of 25% of the total reservation must be paid.

SCHEDULE

Lunch events: use of the facilities **until 6:00 p.m.** *For longer stays, please check availability.*

Evening events: use of the facilities **until 0:00 a.m.**

EXTRAS

Menu prices **do not include printed menus, floral arrangements, decorative elements, or audiovisual equipment.**

Please check availability.