



L'OLLETA

CLUB DEL MAR

ALTEA

VERANO 2026

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

ENSALADILLA RUSA CON HUEVO FRITO
RUSSIAN SALAD WITH FRIED EGG

CALAMAR ANDALUZA
FRIED SQUID

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA
FRIED EGGPLANT WITH SUGAR CANE SYRUP



ARROZ DE LECHOLA Y GAMBAS
LEMON FISH AND PRAWNS RICE



BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE
NOUGAT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, VINOS DE LA CASA, CAFÉ Y TÉ.

62€

***MÁXIMO 20 COMENSALES**

*MAXIMUM 20 PEOPLE

BARRANQUÍ

PAN, ALL I OLI Y TOMATE

BREAD, ALL I OLI AND TOMATO

ENSALADA DE TOMATE, BURRATA Y PIÑONES

TOMATO, BURRATA AND PINE NUTS SALAD

CALAMAR ANDALUZA

FRIED SQUID

MEJILLONES CON SALSA DE CURRY ROJO

MUSSELS WITH RED CURRY SAUCE



TAPA DE ARROZ DEL SENYORET

SENYORET RICE TAPA



NEGRA A LA ESPALDA

NEGRA ON THE BACK



BISCUIT DE TURRÓN CON CHOCOLATE CALIENTE

ARTISAN NOUGAT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, VINOS DE LA CASA, CAFÉ Y TÉ.

62€

***MÁXIMO 60 COMENSALES**

*MAXIMUM 60 PEOPLE

A COMPARTIR

PAN, ALL I OLI Y TOMATE

BREAD, ALL I OLI AND TOMATO

ENSALADA DE TOMATE Y BURRATA

TOMATO & BURRATA SALAD

VIEIRAS CON AGUACHILE Y GAMBITA CRISTAL

SEARED SCALLOPS WITH AGUACHILE & CRYSTAL SHRIMP

HIGOS CON FOIE Y SALSA DE OPORTO

FRESH FIGS WITH FOIE GRAS & PORT WINE SAUCE

MEJILLONES CON SALSA DE CURRY ROJO

MUSSELS IN RED CURRY SAUCE

CALAMAR A LA ANDALUZA

ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID

ENTRECOT CON AJETES TIERNOS

ENTRECÔTE WITH BABY GARLIC SHOOTS

HELADO DE QUESO Y FRUTOS ROJOS

CHEESECAKE ICE CREAM WITH RED BERRIES

AGUA, REFRESCOS, CERVEZA DE BARRIL, VINOS DE LA CASA, CAFÉ Y TÉ.

70€

MENÚ INFANTIL

KIDS MENU

CROQUETAS DE JAMÓN

HAM CROQUETTES

HUEVOS ROTOS CON PALETILLA IBÉRICA

EGGS WITH IBERIAN HAM

CALAMAR ANDALUZA

FRIED SQUID



ARROZ A BANDA

RICE "A BANDA"

O

OR

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

FRIED CHICKEN BREAST WITH FRENCH FRIES



HELADO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE ICE CREAM

AGUA Y REFRESCOS

35€

***SÓLO PARA RESERVAS DE +4 NIÑOS**

DE LO CONTRARIO PEDIRÁN A LA CARTA EL MISMO DÍA.

*JUST FOR BOOKING OF MORE THAN 4 CHILDREN,
OTHERWISE THEY WILL ORDER À LA CARTE ON THE SAME DAY.

CONDICIONES GENERALES

MENÚS 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.

La bebida incluida comenzará a contabilizarse únicamente una vez estén todos los comensales sentados en la mesa, y se mantendrá hasta el servicio de café y té. *Cualquier consumición realizada antes de ese momento o después del café no estará incluida en el menú y se facturará aparte.*

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 must be the same for all guests, except in the case of children or guests with allergies or dietary intolerances. Starters will be served to share in the centre of the table, with one serving provided for every four guests.

The beverages included in the menu will only be served once all guests are seated at the table and will remain available until coffee and tea are served. Any food or drinks ordered before all guests are seated or after the coffee service are not included in the menu and will be charged separately.

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.