

# Opción A

---

## APERITIVO:

- Trufas de morcilla con almendras y mermelada de tomate

## ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 personas):

- Ensaladilla Rusa con brotes tiernos y plátano macho
- Bolitas crujientes de puerro y langostino con kemchee y cremoso de aguacate
  - Setas de temporada gratinadas con ali-oli dulce

## SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- Secreto ibérico de bellota con crema de cachelos
- Mero al horno con salsa bilbaína, y patatas panadera

## POSTRES

(1 para cada 4 personas):

- Delicias Onneca  
(degustación de postres caseros)

---

## BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja 100% Tempranillo  
Vino Blanco D.O. Rueda 100% Verdejo  
Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral  
Café no incluido

**ESTE MENÚ INCLUYE:** Una botella de vino para cada 4 y una consumición más por persona

**NOTA:** Las bebidas consumidas antes y después del evento se cobrarán aparte.

---

P.V.P 32 € por persona  
(IVA incluido)

---



- 
- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
  - El número definitivo de comensales confirmado 48 horas antes
  - El local estará disponible en las comidas hasta las 19:00 y en las cenas hasta la 1:30
    - Se pedirá un anticipo de 100€ como reserva.