

Opción D

APERITIVO:

- Salpicón de Pulpo, mejillones y langostinos.

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 pax):

- Jamón 100% bellota con pan de pueblo y tomate rallado
- Ensalada de bogavante con aliño de su coral y toques cítricos
- Mini empanadillas de rabo de Toro sobre puré trufado
 - Gamba blanca de Huelva cocida

SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- Solomillo de ternera Avileña con puré trufado y salsa de Oporto
 - Merluza de Pincho al Horno con piquillos confitados

POSTRES

(1 para cada 4 personas):

- Delicias Onneca
(degustación de postres caseros)

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero 100% Tinta Fina
Vino Blanco D.O. Rueda 100% Verdejo
Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral
Café y mignardises incluido
Sorbete de mandarina

ESTE MENÚ INCLUYE: Una botella de vino para cada 4 y dos consumiciones más por persona

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

P.V.P 50 € 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.