

cocktail 1

PARA EMPEZAR:

- Rueda de ibéricos de Salamanca con picos de Jerez
 - Tortilla de patata Española
 - Blinis de salmón con mayonesa de eneldo
 - Empanada casera de tomate, pimientos y bonito

BOCADOS FRIOS:

- Brocheta de queso fresco, tomates cherry y anchoas
 - Pan de cristal, ensaladilla Onneca y huevas
- Bocaditos de salpicón de pulpo, mejillón y langostinos
 - Verduritas en tempura con ali-oli dulce

BOCADOS CALIENTES Y HORNEADOS:

- Croquetas caseras de paletilla ibérico
 - Mini burguer a la mostaza antigua
- Bikipizza de tomate, mozzarella y jamón

DELICIAS ONNECA

- Brocheta de fruta de temporada con chocolate caliente
 - Delicias de brownie casero

BEBIDAS:

Vino Tinto: (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco: (D.O. Rueda)

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos

Aqua mineral



P.V.P 42 € por persona
(IVA incluido)

- Las bebidas antes del inicio del cocktail y después de los postres, se abonarán aparte.
 - Los menús se ofrecen para un mínimo de 30 personas (aprox)
 - Se abonará por el total de comensales confirmados en la reserva 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