

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
 - Croquetas cremosas de Jamón ibérico
- 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 42 € 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.