

APERITIVO:

- Cuñitas de Queso Manchego y taquitos de cabrales D.O

ENTRANTES A COMPARTIR (1 para cada 4 personas):

- Tartar de tomates con berenjena asada, burrata y paletilla de ibérico.
 - Rollitos Filipinos de verduritas y pato con salsa Tonkatsu.
 - Tortilla “vaga” de patata, con ajetes, shitake y trufa.
- Salteado de presa ibérica y langostinos con tirabeques y shitake

SEGUNDOS (a elegir uno el día del evento):

- Entraña nacional con patatas panadera, chimichurri y pimientos asados.
- Corvina asada en papillote con crema cachelos y langostinos al ajillo

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 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 46 € 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.