

---

## 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
  - Terrina de foie casero al oporto con mermeladas
- 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 incluido

**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 56 € 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.