
APERITIVO:

- Cuñitas de queso Manchego y taquitos de Cabrales con denominación.

ENTRANTES A COMPARTIR (1 para cada 4 personas):

- Ensaladilla Rusa con plátano macho y regañá
- Rollitos Filipinos de verduritas y pato con salsa Tonkatsu
- Huevos camperos con patatas revolconas y torreznos de Soria
- Butifarria con crema de cachelos, tomate aliñado y chimichurri casero
 - Sepia salvaje a la plancha con ajo-perejil y arroz rojo
 - Entrecot de ternera Avileña fileteado con su guarnición

POSTRES (1 para cada 4 personas):

- Delicias Onneca
(degustación de postres caseros)

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja. Crianza. (Tempranillo)

Vino Blanco D.O. Rueda (Verdejo)

Cerveza con y sin alcohol. Refrescos. Agua mineral

Café no 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 43 € por persona
(IVA incluido)



- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
- El número de comensales se confirmará 48 horas antes (Se cobrará el N° de cubiertos confirmados)
 - 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.