

Opción B

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, foie y canónigos.
- ▣ Alcachofas salteadas con chipirones y langostinos

SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- ▣ Entraña nacional con patatas panadera, chimichurri y pimientos asados.
- ▣ Corvina asada en papillote con crema de coliflor 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 35€ por persona
(IVA incluido)



- ▣ Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
- ▣ La exclusividad del salón, para un mínimo de 25 personas
- ▣ El número definitivo de comensales confirmado 24/48 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 como reserva.
 - ▣ Precios “especiales” para barra libre tras el evento.