

Opción C

APERITIVO:

- ▣ Triangulo crujiente de pato y foie con salsa Teriyaki

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 pax):

- ▣ Tabla de Ibéricos y quesos con denominación, pan de pueblo y tomate rallado
 - ▣ Ensalada de tomate de la huerta, cebolla tierna y lascas de bonito
 - ▣ Mini empanadillas de rabo de Toro sobre puré trufado
 - ▣ Pulpo a nuestra manera sobre patatas revolconas

SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- ▣ Lomo de Ternera Avileña con patatas puente nuevo, piquillos y padrón
- ▣ Brocheta de Rape y langostinos con verduritas al wok y arroz rojo

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 y mignardises 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 40€ 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.