

Opción D

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
- ▣ Ensalada de bogavante con aliño de su coral y toques cítricos
- ▣ Corte de Foie casero al Oporto con pan de especias y mermelada
 - ▣ 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 y mignardises incluido
Sorbete de mandarina

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 50€ 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.