

Opción A

APERITIVO:

- Trufas de morcilla con almendras y mermelada de tomate

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 personas):

- Ensaladilla Rusa con brotes tiernos y plátano macho
- Croquetas caseras de carabineros sobre tomate casero
- Setas de temporada gratinadas con ali-oli dulce

SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- Confit de pato con miel y romero, crema de cachelos y frutos rojos
- Mero al horno con salsa bilbaína, y patatas panadera

POSTRES

(1 para cada 4 personas):

- Delicias Onneca
(degustación de postres caseros)

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja 100% Tempranillo
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 30€ por persona
(IVA incluido)



-
- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
 - El menú incluye las bebidas desde la llegada de todos los comensales hasta los postres
 - 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 las 1:30
 - Se pedirá un anticipo como reserva.
 - Precios “especiales” para barra libre tras el evento.