

Onneca

catering y eventos...
a su medida

Onneca 
BAR RESTAURANTE

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 la 1:30
 - Se pedirá un anticipo como reserva.
 - Precios “especiales” para barra libre tras el evento.

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.

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.

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.