

Opción C

APERITIVO:

- Chistorra Navarra con crema de cachelos y pimienta de padrón

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 pax):

- Jamón 100% bellota con pan de pueblo y tomate rallado
- Ensalada de tomate de la huerta, cebolla tierna y lascas de bonito
- Tiradito de salmón marinado con aguacate y vinagreta de soja
- 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)

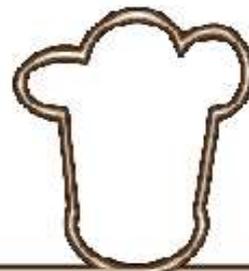
BEBIDAS:

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 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 45 € por persona
(IVA incluido)



- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
- El número definitivo de comensales confirmado 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 de 100€ como reserva.