

# 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.