
APERITIVO:

- Croquetas caseras de manzana, espinacas y queso azul

ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 comensales):

- Tartar de aguacate con langostinos a la plancha.
- Empanadillas rellenas de rabo de toro con puré trufado y pico de gallo.
- Carpaccio de pulpo con salsa Donostiarra y pimientos de la Vera.
- Berenjenas crujientes rellenas de Gorgonzola con salasa Napolitana.

SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- Entraña nacional con patatas, chimichurri y pimientos.
- Mero al horno con salasa Vizcaína y patatas panadera.

POSTRES

(1 para cada 4 personas):

- Delicias Onneca
(degustación de postres caseros)

BEBIDAS:

Vino Tinto D.O. Rioja. Crianza 100% Tinta Fina

Vino Blanco D.O. Rueda 100% Verdejo

Cerveza Mahou Tanque. 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 43 € por persona
(IVA incluido)



-
- Todos nuestros menús podrán ser modificados al gusto del cliente
 - El número de comensales se confirmará 48 horas antes (Se cobrará el N° de cubiertos confirmados)
 - 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.