

# Opción A

---

## APERITIVO:

- Rollitos crujientes de langostinos y albahaca con Tonkatsu

## ENTRANTES A COMPARTIR

(1 para cada 4 comensales):

- Ensaladilla Rusa con plátano macho y regañá
- Tortilla de patata con foie casero y canónigos
- Setas de temporada gratinadas con ali-oli de miel

## SEGUNDOS

(a elegir uno el día del evento):

- Confit de pato al horno con miel y romero, frutos rojos y puré trufado
- Lubina a la espalda con patatas panadera, ajos tiernos y Bilbaína

## 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 42 € 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 Nº 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.