

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 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.