
APERITIVO:

- Trufas de morcilla y almendra con mermelada de tomate.

ENTRANTES A COMPARTIR
(1 para cada 4 comensales):

- Jamón 100% bellota con pan de pueblo y tostadas de pan.
- Ensalada de tomate de la huerta, cebolla tierna y ventresca de atún.
- Rabas de calamar estilo Santander con Ali-Oli negro y toques cítricos.
 - Tiradito de Salmón clásico con aguacate y vinagreta.

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. 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 dos consumiciones más por persona

NOTA: Las bebidas consumidas antes y después del evento se cobrarán aparte.

P.V.P 53 € 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 las 1:30
 - Se pedirá un anticipo de 100€ como reserva.