
APERITIVO:

- Brocheta de queso Comté y tomates secos con albahaca y aceituna.

ENTRANTES A COMPARTIR (1 para cada 4 comensales):

- Tabla Onneca: Jamón de bellota, Lomito de presa y quesos con denominación.
 - Huevos camperos con patata paja, paletilla y chopitos crujientes.
 - Pulpo a nuestra manera con revolconas.
 - Terrina de foie casero al oporto con mermeladas

SEGUNDOS (Platos individuales):

- Media ración de bocaditos de Merluza de Pincho con crema de boniato.
- Media ración de Solomillo de ternera Avileña con Foie, cachelos y salsa de Oporto.

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 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 60 € 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.