

6.- MENÚ ONDARRETA

Para Empezar

Aperitivos del Asador

Entrantes al centro para compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Plato de Cecina Ahumada de Astorga

Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco con Salsa de Nécoras

Huevos Trufados con Boletus y Patatitas

Para Continuar

Bacalao al Pil Pil

Para Terminar

Solomillo de Ternera con Foie y Salsa de Oporto

De Dulce

Piña Asada a Baja Temperatura con Helado de Málaga Virgen

Cafés, Dulces y Chupitos

Para Mojarlo todo: De Aperitivo de Entrada Cerveza, Refrescos, etc...
De Vino Blanco Rueda Verdejo El Gordo del Circo 2018
De Vino Tinto Finca Herrera 2016
(1 Botella de Vino, Blanco o Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 58.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 4 personas

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar un 30% (aproximado) del importe total de la factura. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

