

Tu *Navidad*

Orio

Gastronomía Vasca



GORBEA DE NAVIDAD

Precio: **42€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Ensalada Orio

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Tortilla de bacalao

PRINCIPAL

Entrecôte de vaca vieja con patata panadera

POSTRE

Goxua

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius *Brut Nature*

—

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra

ARRANTZALE DE NAVIDAD

Precio: **47€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Ostra *Spécial de Claire* de Marennes-Oléron

PARA COMPARTIR

Tártar de atún rojo de almadraba de Barbate y guindilla de Ibarra

Mejillones al txakoli

Croquetas de jamón ibérico

Tortilla de bacalao

PRINCIPAL

Pescado de la lonja a la donostiarra

POSTRE

Goxua

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius *Brut Nature*

—

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra

LEKUNBERRI DE NAVIDAD

Precio: **49€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Ensalada Orio

Selección de embutidos de vaca

PRINCIPAL

Cochinillo *Euskal Txerria* con puré de patata y puerro

POSTRES

Quesos artesanos vascos de leche cruda de oveja Latxa

Mousse de chocolate y nueces

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius *Brut Nature*

—

Nuestro pan artesano de harina molturada a la piedra

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen agua mineral y café

Vino tinto Etxeita Joven –D.O.Ca. Rioja Alavesa–

Vino blanco Rezabal –D.O. Getariako Txakolina–

Precio: **9,50€** por persona IVA incluido

Vino tinto Uco Acero –D.O. Valle de Uco– *Elaborado por Sagardi en Mendoza, Argentina*

Vino blanco Menade Ecológico –D.O. Rueda–

Precio: **11,50€** por persona IVA incluido

Vino tinto Flor de Vetus –D.O. Toro–

Vino blanco Tierra de Godos –D.O. Rías Baixas–

Precio: **10,50€** por persona IVA incluido

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio/ evento). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la última confirmación que se deberá llevar a cabo 72 horas anteriores al servicio, en el que quedarán establecidas de forma definitiva todos los detalles que aparecen en el apartado CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO / EVENTO.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo: Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, hasta las 72 horas previas al servicio. "No shows" o cambios superiores al 10% del número de comensales dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

Orio

Gastronomía Vasca

