Orio

Gastronomia Vasca

25 años a fuego lento

Orio
Gastronomia Vasca

GORBEA

Precio: **35€** por persona IVA incluido

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Ensalada Orio

Croquetas artesanas de jamón ibérico

Tortilla de bacalao

PLATO PRINCIPAL

Txuleta de vaca vieja

POSTRE

Goxua

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

Orio
Gastronomia Vasca

ARRANTZALE

Precio: **40€** 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

PLATO PRINCIPAL

Pescado de la lonja a la donostiarra

POSTRE

Goxua

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

Orio
Gastronomia Vasca

LEKUNBERRI

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

APERITIVO

Gilda

PARA COMPARTIR

Ensalada Orio

Morcilla vizcaína con pimientos

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo *Euskal Txerria* con pisto

POSTRES

Quesos artesanos vascos de leche cruda de oveja Latxa

Tarta de manzana de sidra txalaka con helado de yogur de oveja

Nuestro pan artesano de masa madre
con 48 horas de fermentación

Orio
Gastronomia Vasca

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: **13,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Etxeita Joven —*D.O.Ca. Rioja Alavesa*—
Vino blanco Talai Berri —*D.O. Getariako Txakolina*—
Precio: **14,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Trus Roble —*D.O. Ribera del Duero*—
Vino blanco Menade Ecológico —*D.O. Rueda*—
Precio: **15,00€** por persona IVA incluido

Vino tinto Hito —*D.O. Ribera del Duero*—
Vino blanco Otazu Chardonnay —*D.O. Navarra*—
Precio: **16,00€** por persona IVA incluido

Orio
Gastronomia Vasca

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
Gastronomia Vasca