

A woman with blonde hair, wearing a dark blue blazer, is holding a black tray filled with appetizers. The appetizers are small, round, yellowish-brown items on wooden skewers, arranged in a row. The background is a bright green, out-of-focus field. A white circular logo is overlaid on the image, containing the text 'óna catering'.

**óna**  
catering

The background features a repeating pattern of black 'O's and gold starburst shapes. The 'O's are arranged in a grid, with some missing or partially obscured by the starbursts. The starbursts are gold and have a central point with eight radiating, teardrop-shaped segments.

Navidad 2022

# ¿Cómo funciona nuestro servicio?

Os proponemos una selección de platos tradicionales hechos por nuestros chefs y primando el criterio de KM0.

Podemos hacer solo la entrega en envases a domicilio

O

Encargarnos de calentar, servir y recoger todo limpio.

Todos nuestros platos se preparan en un restaurante profesional con licencia para comer y beber, siguiendo todas las normas de seguridad e higiene en su preparación y transporte.

erika@ona.catering

635705083

óna



# MENÚ PLATOS A DOMICILIO

## APERITIVOS (POR RACIÓN DE 4 PERSONAS)

Foie mi-cuit artesanal con tostadas de pan casero 25€

Jamón ibérico al plato 26€

Pimientos asados a la leña con bonito del norte 18€

Crujiente de langostinos 12€

Croquetas variadas 10,5€

Pimientos rellenos de ajoarriero 15€

Salmón marinado artesanal 16€

Caldo navideño 8€/L

Langostinos al whisky 20€

Espárragos con vinagreta de pimientos 16€

Sopa de pescado 18€/L

Degustación de quesos 22€

Revuelto de hongos frescos y trufa 19€



# MENÚ PLATOS A DOMICILIO

## PLATOS PRINCIPALES

Cardo con alcachofas de Navarra con velouté de jamón y foie a la plancha 23,5€

Pencas rellenas de jamón Ibérico y gouda con salsa de foie (sin gluten) 13,5€

Merluza con crema de langostino 24€

Bacalao al pil pil o con piperrada 22€

Carrillera ibérica, escalivada de verduras y crema de patata trufada 18€

Solomillo con patatas salteadas y su jugo 25,5€

Pimientos rellenos de bacalao al pil pil 14€

Pichón de bresse, cebolla caramelizada al cassis y tomillo con salsa de su jugo y trufa 28€

Kokotxas de merluza al pil pil con txakoli 30€

Rodaballo al horno con su refrito y patatas panaderas 25,5€

Magret de pato con crema de castañas y patatas salteadas 25,5€

Entrecot de vaca con pimientos de cristal 23,5€

Paella de marisco/ mixta/ carne (mínimo 2 PAX)  
18€/persona (suplemento 2€/persona si es de marisco)

Cochinillo asado y su jugo con patatitas salteadas 31€

## CARNES ASADAS POR PIEZA

Cabrito asado 6 raciones 120€

1/2 Cochinillo asado y su jugo 95€ pieza

Acompañamiento: Patatas salteadas o verduras



# SERVICIO COMPLETO

## CHEF + CAMARERA

Nuestra chef se encarga de calentar y emplatar el menú en su domicilio



6 años de experiencia en el  
Restaurante Kokotxa  
galardonado con una estrella Michelin y  
dos Soles Repsol y jefa de cocina de  
diversos restaurantes como La Muralla o el  
restaurante Urepel de Donostia.  
En 2014 crea su propio catering ONA.

# SERVIMOS LA MESA

Un camarero uniformado y debidamente protegido se encargará de servir los entrantes y el plato principal

Podemos incluir en el servicio la mantelería, vajilla y la cristalería si lo necesita

Servimos los  
entrantes

y el plato  
principal



óna

# LIMPIAMOS LA COCINA Y NOS MARCHAMOS

Os dejamos para que disfrutéis de la velada y la seguridad de vuestro hogar

*Lo dejamos todo  
como estaba.*



óna



# MENÚ NAVIDAD 1

## APERITIVOS

Langostino crujiente

Croquetas variadas

Jamón ibérico

Ensalada de pimientos asados con bonito

## PLATO PRINCIPAL

Merluza asada con crema de langostinos

O

Solomillo con patatitas salteadas y su jugo

## POSTRE

Torrija caramelizada con natilla de naranja

Precio por persona

MENÚ COMPLETO: 75€ + 10%IVA

+ 25€/hora/camarero

Extra 24 y 31 de diciembre por la noche: 80€ plus de  
festividad del personal asistente al evento



# MENÚ NAVIDAD 2

## APERITIVOS

- Langostino crujiente
- Ensalada de pimientos asados con bonito
- Croquetas variadas
- Jamón ibérico
- Foie Mi-cuit artesano con tostas caseras

## PLATO PRINCIPAL

- Bacalao confitado con piperrada o Pilpil
- O
- Solomillo de vaca con puré trufado y hongos

## POSTRE

- Pastelitos variados caseros

Precio por persona

MENÚ COMPLETO: 83€ + 10%IVA

+ 25€/hora/camarero

Extra 24 y 31 de diciembre por la noche: 80€ plus de  
festividad del personal asistente al evento



# MENÚ ESPECIAL

## APERITIVOS

Langostino crujiente  
Croquetas variadas  
Foie Mi-cuit artesano 100%pato  
Pimientos asados a la leña

## PLATO PRINCIPAL 1

Bacalao con piperrada

## PLATO PRINCIPAL 2

Brocheta de chuleta de vaca con patatas confitadas

## POSTRE

Plato de quesos  
Degustación de postres

**Precio por persona**

**MENÚ COMPLETO: 97€ + 10%IVA  
+25€/hora/camarero**

Extra 24 y 31 de diciembre por la noche: 80€ plus de  
festividad del personal asistente al evento



# MENÚ DEGUSTACIÓN

Langostino crujiente  
Salmón ahumado al momento  
Croquetas variadas

---

Foie mi-cuit artesano 100% pato con confitura de piquillos

---

Ravioli de hongos con crema de cebolla al Somontano

---

Bacalao confitado

---

Solomillo con puré trufado y su jugo

----

Degustación de postres y quesos

**Precio por persona**

**MENÚ COMPLETO: 120€ + 10%IVA**

**+25€/hora/camarero**

**Extra 24 y 31 de diciembre por la noche: 80€ plus de  
festividad del personal asistente al evento**



# MENÚ NIÑOS

hasta 10 años

## APERITIVO

Croquetas de jamón  
langostino crujiente

## PLATO 1

Solomillo con patatas

## POSTRE

Mismo postre que los adultos

Precio por persona: 45€ + IVA





## *DATOS DEL SERVICIO*

10%de IVA no incluido

Personal profesional con uniforme de la casa.  
Personal de habla española, francesa e inglesa si  
fuere necesario.

Desplazamiento: 30€ fuera de San Sebastián

---



A person wearing a dark blue uniform with a name tag and a shoulder strap is holding a black tray filled with several skewers of appetizers, likely fried shrimp or similar seafood. The background is a bright, out-of-focus green field. The text is overlaid in the center of the image.

NUESTRA  
ÚNICA MISIÓN  
*"CUIDARTE"*



SOLICITA UN PRESUPUESTO PERSONALIZADO

Erika Beitia  
erika@ona.catering  
+34 635 70 50 83  
www.ona.catering

---

SÍGUENOS EN:



onacatering



ONA