

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



**Chef a
domicilio 2024**

¿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 la cena y dejarlo todo limpio.

Todos nuestros platos se preparan en una cocina profesional con licencia para comidas preparadas y 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 12,5€

Pimientos rellenos de ajoarriero 15€

Salmón marinado artesanal 16€

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 19,5€



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 24€

Carrillera ibérica, escalivada de verduras y crema de patata trufada 19€

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 bacalao al pio pio 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

Emplatamos y calentamos la comida.



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 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

MENÚ COMPLETO: 65€/pax

+10% IVA NO INCLUIDO

Duración del servicio: 1,5h

Camarero incluido en el precio del menú



MENÚ 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

MENÚ COMPLETO: 76€/pax

+10% IVA NO INCLUIDO

Duración del servicio: 1,5h

Camarero incluido en el precio del menú



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

MENÚ COMPLETO: 98€/pax
+10% IVA NO INCLUIDO

Duración del servicio: 1,5h

Camarero incluido en el precio del menú



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

MENÚ COMPLETO: 120€/pax
+10% IVA NO INCLUIDO

Duración del servicio: 1,5h

Camarero incluido en el precio del menú



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€/niño

+ 10% IVA NO INCLUIDO





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.

Alquiler de vajilla y cristalería 6€/persona

Desplazamiento: 35€ 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. The background is a blurred 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

