



## **COMUNIONES 2025**

### **MENU 1**

#### **ENTRANTE INDIVIDUAL:**

*Ensalada de marisco con salsa mil islas  
Langostinos cocidos  
Flor de queso de cabra con confitura de tomate  
Croqueta de ibérico  
Empanadilla de Pisto*

#### **PESCADOS:**

*BACALAO A LA MUSELINA SOBRE CREMA DE PIQUILLOS*

#### **CARNES:**

*CARRILLADA IBÉRICA CON SALSA DE SETAS Y SUS  
GUARNICIONES*

#### **POSTRES**

*MOUSSE DE CHOCOLATE CON NÚCLEO DE BOMBÓN FERRERO  
TARTA SAN MARCOS DE NATA*

#### **BODEGA:**

*Aguas, cervezas, refrescos  
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto Cza. D.O. Rioja  
Cava Brut Reserva  
Café e infusiones*

**PRECIO: 43,00€ POR COMENSAL (iva incluido)**



## **COMUNIONES 2025**

### **MENU 2**

#### **ENTRANTE INDIVIDUAL:**

*Ensalada de cogollos con salmón marinado y salsa Cesar*  
*JAMÓN SERRANO DE BRONCHALES*  
*PATÉ DE CAMPAÑA*  
*QUESO MANCHEGO*  
*SAMOSA DE POLLO Y CURRY*  
*CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO*  
*TORPEDO DE GAMBÓN CRUJIENTE*

#### **PESCADOS:**

*CAZUELITA DE MERLUZA EN SALSA CON GAMBÓN Y MEJILLONES*

#### **CARNES:**

*SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA PIMIENTA Y SUS GUARNICIONES*

#### **POSTRES**

*BABAROISE DE LIMÓN*

*TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE*

#### **BODEGA:**

*Aguas, cervezas, refrescos*  
*Vino blanco Verdejo D.O. Rueda*  
*Vino Tinto Cza. D.O. Rioja*  
*Cava Brut Reserva*  
*Café e infusiones*

**PRECIO: 45,00€ POR COMENSAL (iva incluido)**



## **COMUNIONES 2025** **MENU 3**

### **COMBINADO INDIVIDUAL**

*ensalada de frutos secos:*

*brotos tiernos, piñones, nueces, pipas de calabaza y su vinagreta  
croqueta de jamón de bronchales*

*jamón de teruel*

*queso manchego, salchichón, chorizo y lomo embuchado de bronchales*

### **PESCADOS:**

*SALMON A BAJA TEMPERATURA SOBRE CREMA DE TRIGUEROS*

### **CARNES:**

*CONFIT DE PATO CON MANZANA ASADA Y SALSA DE FRUTOS DEL  
BOSQUE*

### **POSTRES**

*CREMA DE MASCARPONE Y NARANJA*

*TARTA DE YEMA Y ALMENDRA RELLENA DE TRUFA*

### **BODEGA:**

*Aguas, cervezas, refrescos*

*Vino blanco Verdejo D.O. Rueda*

*Vino Tinto Cza. D.O. Rioja*

*Cava Brut Reserva*

*Café e infusiones*

**PRECIO: 49,00€ POR COMENSAL (iva incluido)**



## *COMUNIONES 2025*

### *MENU INFANTIL*

#### *ENTREMESAS INDIVIDUALES*

*Jamón serrano  
Queso manchego  
Salchichón  
Chorizo  
Choped  
Jamón cocido  
Calamares  
Nuggets*

#### *PLATO PRINCIPAL (a elegir para todos lo mismo):*

*PAELLA INFANTIL*

*MACARRONES BOLOÑESA*

*HAMBURGUESA CON PATATAS Y HUEVO*

*FIDEUA*

#### *POSTRE:*

*HELADO INFANTIL*

#### *BEBIDA:*

*AGUAS Y REFRESCOS*

*PRECIO POR NIÑO: 25,00€*