



## **Menús de Primera Comunión 2024**

**Entrantes a compartir:**  
(A elegir cuatro variedades)

*Croquetas Caseras*

*Mouse de Paté con Mermelada de Higos*

*Brandada de Bacalao, Oblea Crujiente y Lima*

*Tartar de Salmón, Aguacate y Emulsión Kimchi*

*Sincronizadas de Queso, Pollo corral y Tomate Concasé*

*Carpaccio de Vaca Vieja, Manzana Verde y Nube de Parmesano*



## **Segundo plato a elegir entre:**

### **Menú nº 1**

*Carrillera de Cerdo y Cremoso de Zanahoria*

*Nido de Bacalao desmigado, Pimientos Caramelizados y Yema Trufada*

*Magret de Pato con Emulsión de Clementina, Romero y Miel*

\*\* Precio por persona: 47,00 €

\*\*\*

### **Menú nº 2**

*Solomillo Ibérico a la Plancha con Duxelle de Setas, Salvia y Tamarindo*

*Medallones de Cordero Eco, Verdura Asada y Aliño de Almendras*

*Lomo alto de Merluza a la Sidra*

\*\* Precio por persona: 52,00 €



**Menú nº 3**

*Entrecot de Vaca y Sal de Vinos*  
Lomo de Lubina Crujiente, Puré de Cebolla  
y Ajo caramelizado al Caldo Dashi  
*Solomillo de Vaca, Cesta de Patata y Guernica*

\*\* Precio por persona: 57,00 €

\*\*\*

**Menú nº 4**

*Chuletón de Vaca madurada 40 días*  
Medallón de Rape, Calabaza y Naranja  
*Paletilla de Cordero ECO asada con Tabulé de Pistachos*

\*\* Precio por persona: 67 €

\*\*\*

*Tarta Primera Comunión*

\*\*\*

**BODEGA**

*Vinos Blanco, Rosado, Tinto*  
*Cervezas, Refrescos, Agua Mineral*  
*Café y Licores*



## **Menú Infantil**

*Entremeses Especiales*  
(*Croquetitas, Calamares Andaluza, Fingers*)

### **Segundo plato a elegir entre:**

*Milanesa de Ternera con Patatas Fritas*  
*Hamburguesa Premium com Patatas Fritas*  
*Chuletillas de Cordero con Puré de Patata*

\*\*\*

*Tarta Primera Comunión*

\*\*\*

### **Bebidas**

*Refrescos y Agua Mineral*

**\*\* Precio por niño: 30 €**

*Todas las tarifas indicadas llevan el IVA incluido.*



## **Detalles por parte del Hotel**

*Minutas impresas*

*Muñeco para tarta*

*Decoración floral en mesas*

### **Observaciones:**

*El menú elegido y el número de comensales para cada plato deberá ser comunicado al Hotel con una antelación mínima de 15 días.*

*El cliente podrá realizar la Celebración en un salón privado si así lo desea pero deberá haber un mínimo de facturación de 40 invitados. En caso de ser menos, se aplicará un suplemento de 150 € en concepto de alquiler de sala.*

*En el caso de querer celebrar el Evento en el Jardín "Clover", se aplicará un suplemento de 150 €. Este espacio no será en exclusividad, sería compartido.*

*Para confirmar reserva de espacio, se deberá entregar un depósito de 250 €.*