

MENÚS COMUNIONES 2025



MENU 1

- Ensalada templada de bacalao, langostino, pimientos asados y ajo negro.
- y
- Vieira gratinada al Pernoff.

Segundo (a elegir)

- Merluza rellena de txangurro con salsa de cava.
- ó
- Carrilleras de vacuno al vino tinto con salsa de su guiso y cremoso de patata.

Postre

Tarta mil hojas de crema con helado.

Bodega

Blanco Verdejo D.O. Leon,
Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión.

61 €

MENU 2

- Puerros confitados a baja temperatura con cecina y Salsa Romescu.
- y
- Gambones a la plancha al Armagnac.

Segundo (a elegir)

- Corvina confitada a baja temperatura con escalivada de chipirones sobre salsa vizcaina.
- ó
- Solomillo de buey al Px con piquillos caramelizados.

Postre

Tarta San Marcos con helado.

Bodega

Blanco Verdejo D.O. Leon
Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión.

67 €

MENU 3

- Zamburiñas al horno.
- y
- Crema de marisco al Armagnac.

Segundo (a elegir)

- Tronco de merluza a la Ondarresa.
- ó
- Solomillo de buey al Px con piquillos caramelizados.

Postre

Tarta Selva Negra con helado.

Bodega

Blanco Verdejo D.O. Leon,
Airad o Tinto Rioja Ederra Cr.
Agua, Café-Infusión.

73 €

MENÚS COMUNIONES 2025



MENU 4

*

Primero

Gambones plancha al Armagnac.

Segundo

Rape a la donostiarra con panadera.

Tercero

Cordero lechal deshuesado, jugo de su cocción, pures variados y manzana en texturas.

Postre

Tarta mil hojas de crema con helado.

82 €

SUGERENCIAS AL CENTRO DE LA MESA

Jamón Iberico con picos.	23 €
Cecina de leon con Aove.	20 €
Pastel de centollo con salsa rosa.	16 €

MENU INFANTIL 3-10 AÑOS

*

- Aperitivo (chips+ aceitunas).
- y
- Jamón Ibérico, cecina de Leon, surtido de fritos.
- y
- Escalopines de solomillo con patatas.

Postre

Tarta de celebración personalizada y helado.

Aguas, refrescos, zumos.

40 €

MENÚS COMUNIONES 2025



Condiciones Generales para la Reserva

Precios con IVA Incluido.

1.-Se entregara un deposito mínimo de 200€ a la hora de reservar la fecha y formalizar la reserva, haciéndose un recibo que garantice esa entrega a cuenta, el resto del pago será de un 50% una semana antes y el restante a la finalización del evento.

La forma de pago se realizara mediante efectivo , visa o transferencia bancaria al:

BBVA IBAN ES ES66 0182 3330 79 0201761381

2.-El menú deberá cerrarse con 20 días de antelación a la celebración del banquete.

3.-La lista con la distribución y comensales se entregara al menos con una semana de antelación, se cobraran los confirmados 48 h. antes.

4.-Los invitados que deseen alojarse en el hotel dispondrán de un descuento especial.

5.-El hotel obsequiará a los niños con **Animación infantil gratuita** (para un mínimo de 10 niños, del total de las comuniones de ese día y niños de 3 a 10 años).

6- Nuestra decoración de globos en las mesas de los niños por cuenta del hotel.

7- Minuta personalizada con el menú elegido para cada comensal.

8- Tarta Personalizada y regalo muñeco de comunión.

9- Fin del evento, 19,00 h.

10- Menú especiales para alérgicos, celíacos, vegetarianos...