

HOTEL ABBA FONSECA

Comuniones 2016



Hotel Abba Fonseca
cci-fonseca@abbahoteles.com
Plaza San Blas, 2
37007 Salamanca
Tel: 923 01 10 10
Fax: 923 01 10 11



Nuestras Ventajas

Repase en platos principales (carne y pescado)

Minutas personalizadas

Decoración floral de las mesas

Menús personalizables

Rincón lúdico para los niños con Wii

Precio especial en copas preparadas para los invitados

MENÚ 1

Ensalada de langostinos y hortalizas en escabeche con brotes tiernos

Pescado

Merluza rellena de marisco, suave gratinado y emulsión de pimientos.

Carne

Presa ibérica en adobo charro sobre crema de Reineta.

Postre

Tarta de Comunión y flor de chocolate con helado

Precio: 52,00€ IVA incluido

MENÚ 2

Pastel de cabracho y gamba blanca con cremoso de aguacate.

Pescado

Lomo de merluza al horno y sus crudités de temporada.

Carne

Cochinillo asado al modo castellano con ensalada verde.

Postre

Tarta de Comunión y flor de chocolate con helado

Precio: 60,00€ IVA incluido



MENÚ 3

Timbal de pulpo y boniato atemperado y mahonesa de aceitunas.

Pescado

Supremas de dorada y cebolleta con Ondarresa de lima.

Carne

Solomillo ibérico de las dehesas con chutney de frutos rojos.

Postre

Tarta de Comunión y flor de chocolate con helado.

Precio: 63,00€ IVA incluido

MENÚ 4

Ensalada de cecina y queso de cabra con vinagreta de nueces.

Pescado

Medallón de rape asado al punto sobre salsa Kosquera.

Carne

Solomillo de ternera a la parrilla con emulsión de Boletus y chips vegetales

Postre

Tarta de comunión con flor de chocolate y helado

Precio: 67,00€ IVA incluido

MENÚ 5

Lasaña tibia de tomate caramelizado, bacalao y albahaca.

Pescado

Turbante de lubina y langostinos sobre crema de nécoras.

Carne

Cabrito asado al tomillo limonero con ensalada verde.

Postre

Tarta de Comunión y flor de chocolate y helado

Precio: 72,00€ IVA incluido



CREA TU MENÚ A MEDIDA

1. Elige tu entrante entre nuestras cremas, nuestras ensaladas o entrantes.
2. Selecciona tu pescado
3. Añádele un sorbete si te apetece
4. Degusta una carne
5. ¡Eliges la tarta y ya tienes tu menú ¡!

Suplemento de Bodega y servicio **11,00€** por persona

Todos los precios llevan el IVA incluido

ENTRANTES

Cremas frías (Cantal up con perlas de oporto o crema de tomate y txangurro)	6,00€
Cremas calientes (Setas con virutas de ibérico o crema crustáceos)	7,00€
Pastel de cabracho y gamba blanca con emulsión de aguacate	8,00€
Ensalada de cecina y queso de cabra con vinagreta de nueces	9,50€
Ensalada de langostinos y hortalizas en escabeche con brotes tiernos	8,50€
Ensalada de vieiras confitadas con asadillo de la huerta	14,00€
Timbal de pulpo y boniato atemperado con mahonesa de aceitunas	11,00€
Tatem de foie y peras al vino dulce con chutney de cerezas	9,00€
Lasaña de tomate caramelizado, bacalao y albahaca	10,00€
Surfido de Ibéricos de nuestra tierra D.O. Guijuelo	14,00€

PESCADOS

Lomo de merluza al horno con crudités de temporada	11,00€
Merluza rellena de gambas con suave gratinado y crema de pimientos	12,00€
Turbante de lubina y langostinos sobre salsa de nécoras	14,00€
Supremas de dorada, cebolleta frita y Ondarresa de lima	18,00€
Medallón de rape asado al punto sobre crema Kosquera	22,00€
Rodaballo a la brasa con bilbaína de camarones	25,00€
Lomos de besugo al horno con fritada de ajos y cítricos	32,00€

SORBETES (3,00€)

Limón al cava
 Lima y menta
 Frambuesa y acetato balsámico
 Mandarina
 Piña y batida de coco
 Manzana verde y sidra
 Mojito



CARNES

Presa ibérica en adobo charro sobre crema de Reineta	13,00€
Solomillo ibérico de la dehesa con chutney de frutos rojos	15,00€
Centro de ternera roja a la parrilla con patata violet	15,50€
Solomillo de ternera sobre crema de Boletus y chips vegetales	17,00€
Tostón asado al modo tradicional con patata panadera	22,00€
Lechazo asado al estilo tradicional	25,50€
Cabrito asado al aroma de tomillo limonero	29,00€

Tartas de Comunión (8,00€)

San Marcos tradicional o de nata y trufa	Tarta Primavera
Tarta de pistachos y chocolate blanco	Tarta Regina
Trufón de chocolate y frambuesa	Lingote de yema volcada
Lingote de brownie y cítricos	Bavaroise de frambuesa
Mousse de Mandarina con naranja Amarga	Tarta de dos chocolates

Bodega incluida:

Blanco Ederra 100% Verdejo (D.O. Rueda)
 Tintos Viña Mayor roble (D.O. Ribera de Duero), Cune Cr.(D.O. Rioja)
 Cava "1551" Brut Nature Codorniu
 Agua mineral, Café, infusiones y licor

Refuerzos Bodega Superior

Blanco Palacio de Bornos Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)	2,50€/persona
Blanco Albariño Gran Bazán etiqueta Ámbar (D.O. Rías Baixas)	3,00€/persona
Tinto Beronia Crianza (D.O. Rioja)	0,50€/persona
Tinto Viña Mayor Crianza (D.O. Ribera de Duero)	1,50€/persona
Tinto Protos Crianza (D.O. Ribera del Duero)	3,50€/persona
Tinto Remelluri Reserva (D.O. Rioja)	3,75€/persona
Tinto Viña Pedrosa Crianza (D.O. Ribera del Duero)	4,00€/persona
Tinto Pesquera Crianza (D.O. Ribera del Duero)	4,50€/persona

MENÚ INFANTIL

Entrantes a elegir:

- ✓ Surtido de Ibéricos.
- ✓ Caña de lomo y jamón Ibérico con bastones de queso tierno.
- ✓ Ensalada de tomatitos con atún y orégano.

Plato Principal a elegir:

- ✓ Hamburguesa de ternera con patatas chips
- ✓ Escalope milanesa con patatas fritas.
- ✓ Merluza a la romana con ensalada verde

Tarta de Celebración y tulipa de helados
 Agua, refrescos y zumos

Precio: 20,00 Euros IVA incluido

