



Menús de Comunción 2015

MENU 1

Sopa de tomate con cecina rellena de crema de queso



Ración de merluza rellena de puerros y
gambas con salsa de crustáceos



Meloso de ternera confitada a baja temperatura con
salsa de vino de la Ribera del Duero



Tarta de comunión con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 36,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 2

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de Módena



Ensalada de pulpo y langostinos con polvo
de maíz crujiente



Solomillo de ibérico relleno de ajetes y
foie con salsa de Pedro Ximenez



Tarta de comunción con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 39,00 €

IVA Incluido



Menús de Comuni3n 2015

MENU 3

Tartar de patata con langostinos, bouquet de ensaladas
y vinagreta de vegetales



Dorada al horno con vinagreta de ceps y
vegetales en fritura andaluza



Timbal de rabo de ternera estofado con pur3 de calabaza
y migas crujientes



Tarta de comuni3n con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Caf3s e infusiones

Precio por persona: 42,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 4

Carpaccio de piña con langostinos y vinagreta de vegetales



Bacalao a la plancha con pimientos asados
y refrito de ajetes



Paletilla de cordero deshuesada y confitada con puré trufado
y reducción de su jugo



Tarta de comunión con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 46,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 5

Ensalada de salpicón de marisco sobre tartar de patata



Merluza rellena de puerros y gambas
con salsa de crustáceos



Presa ibérica en adobo de aceitunas negras con guiso de nabo



Tarta de comunción con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 48,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 6

Hojaldre con lascas de bacalao y vinagreta de pistachos



Taco de emperador a la plancha con parmentier de trufa
y refrito de trigueros



Lechazo asado con ensalada verde



Tarta de comunción con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 50,00 €

IVA Incluido



Menús de Comuni3n 2015

MENU 7

Ensalada de jam3n de pato con mousse de foie
y vinagreta de frutos rojos



Lenguado relleno de marisco con salsa de crust3ceos



Lingote de cochinillo confitado con patatas adobadas
y dulce de manzana



Tarta de comuni3n con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñ3as del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñ3as del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Caf3s e infusiones

Precio por persona: 55,00 €

IVA Incluido



Menús de Comuni3n 2015

MENU 8

Mil-hojas de foie, membrillo, patata y queso de cabra con bouquet de ensaladas y jam3n de pato



Dorada al horno con vinagreta de ceps y vegetales en fritura andaluza



Escalopines de solomillo de ternera con patata panadera y salsa de pimienta



Tarta de comuni3n con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Caf3s e infusiones

Precio por persona: 58,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 9

Entrante Individual:

Jamón ibérico de recebo
2 langostinos cocidos
1 nécora al vapor
Ensalada de gulas con vinagreta
Mousse de foie con frambuesa



Merluza gratinada con all i oli y salsa vizcaína



Taco de ternera a la plancha con escamas de sal maldón



Tarta de comunción con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 60,00 €

IVA Incluido



Menús de Comunción 2015

MENU 10

Bogavante con cous cous al pesto rojo con verduritas
y bouquet de ensaladas



Mil hojas de rodaballo con cecina de León y refrito de ajetes
y trigueros



Lomo de ciervo con dulce de manzana y salsa de pimienta



Tarta de comunción con helado de vainilla
y salsa de chocolate caliente

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Viñas del Vero D.O. Somontano
Vino tinto Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Rigol Brut Nature
Cafés e infusiones

Precio por persona: 65,00 €

IVA Incluido