



## Menús Comuniones 2015

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Surtido de canapés en pan tostado  
Dando la lata  
(3 diferentes aliños de aceitunas en lata +capataz)

Cava Brut Nature  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco / Tinto D.O. Somontano

**Precio por persona: 7,50 €**

**IVA Incluido**

### APERITIVO A

Surtido de embutidos del país  
Brocheta de salmón, queso fresco y mahonesa de soja

Brocheta de pollo teriyaki  
Surtido de croquetas caseras

Cava Brut Nature  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco / Tinto D.O. Somontano

**Precio por persona: 12,00 €**

**IVA Incluido**

### APERITIVO B

Surtido de embutidos del país  
Cornete de salmón relleno de queso de cabra y aceite de albahaca  
Sushi con mahonesa de ceviche

Brocheta de pollo teriyaki  
Surtido de croquetas caseras  
Dado de bacalao en fritura con salsa de curry

Cava Brut Nature  
Refrescos y cervezas  
Vino Blanco / Tinto D.O. Somontano

**Precio por persona: 15,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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: 35,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 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: 38,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 puré de calabaza  
y migas crujientes



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: 40,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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: 45,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 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: 48,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 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: 50,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU 7

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



Lenguado relleno de marisco con salsa de crustáceos



Lingote de cochinillo confitado con patatas adobadas  
y dulce de manzana



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: 52,00 €**

**IVA Incluido**





## Menús Comuniones 2015

### MENU 8

Mil-hojas de foie, membrillo, patata y queso de cabra con bouquet de ensaladas  
y jamón 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 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: 55,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 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: 60,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 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 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: 62,00 €**

**IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENÚ INFANTIL

Entremeses variados fríos y calientes  
(jamón, lomo, queso, croquetas y calamares)

O

Salteado de pasta con carne boloñesa



Pechuga de pollo empanada con jamón y queso con patatas fritas

O

Hamburguesa completa 100% ternera (180 gr.) con su queso y sus patatas fritas



Helado

Aguas Minerales y Refrescos

**Precio por persona: 24,00 €- IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU 1 COCKTAIL

#### En frío....

Surtido de canapés en pan tostado  
Cornete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca  
Cucharita de esqueixada de bacalao con aceite de tapenade  
Tartar de patata con calamar aliñado, tomate, ventresca y cebolla roja

#### En Caliente...

Surtido de croquetas caseras  
Degustación de arroces (de verduras y a banda)  
Brocheta de bacon y queso en fritura  
Brocheta de pollo teriyaki

#### Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse  
Chupito de crema de yogurt con salsa de melocotón

### BODEGA

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 25,00 € - IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU 2 COCKTAIL

#### En frío....

Surtido de canapés en pan tostado  
Cornete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca  
Ensalada de bacalao  
Mini ensalada caprese  
Tartar de patata con calamar aliñado, tomate, ventresca y cebolla roja

#### En Caliente...

Dado de bacalao con all i oli de curry  
Surtido de croquetas caseras  
Degustación de arroces (de verduras y a banda)  
Brocheta de bacon y queso en fritura  
Brocheta de pollo teriyaki  
Wok de ternera y soja salteada

#### Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse  
Chupito de crema de yogurt con salsa de melocotón

### BODEGA

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 28,00 € - IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU 3 COCKTAIL

#### En frío....

Surtido de canapés en pan tostado  
Cornete de salmón relleno de queso de cabra con aceite de albahaca  
Ensalada de bacalao  
Mini ensalada caprese  
Tartar de patata con calamar aliñado, tomate, ventresca y cebolla roja  
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde

#### En Caliente...

Dado de bacalao con all i oli de curry  
Surtido de croquetas caseras  
Degustación de arroces (de verduras y a banda)  
Brocheta de bacon y queso en fritura  
Brocheta de pollo teriyaki  
Wok de ternera y soja salteada  
Tortillitas de camarón

#### Algo Dulce...

Mini brownie de chocolate con mousse  
Brocheta de fruta fresca de temporada  
Tarta de yogurt y chocolate blanco

### BODEGA

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 30,00 € - IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU 4 COCKTAIL

#### En frío....

Tataki de atún con ajo blanco  
Canelón de gamba blanca relleno de tabulé y piña  
Patata, calamar y pulpo  
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde  
Gel de tomate con bacalao y aceituna negra  
Mini ensalada caprese  
Carpaccio de ternera y rúcula

#### En Caliente...

Mini hamburguesa de rabo de ternera  
Brocheta de pollo teriyaki  
Cazuelita de arroz de bogavante  
Wok de ternera salteada  
Tortillitas de camarón  
Croquetas de morcilla de Burgos

#### Algo Dulce...

Versión de la tarta de queso  
Tarta de manzana 2.0  
Brocheta de fruta fresca de temporada

### BODEGA

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 33,00 € - IVA Incluido**





## Menús Comuniones 2015

### MENU 5 COCKTAIL

#### En frío....

Tataki de atún con ajo blanco  
Canelón de gamba blanca relleno de tabulé y piña  
Patata, calamar y pulpo  
Cubalibre de foie  
Bolita de jamón rellena de queso y pesto verde  
Ceviche de carambola  
Gel de tomate con bacalao y aceituna negra  
Mini ensalada caprese  
Carpaccio de ternera y rúcula

#### En Caliente...

Mini hamburguesa de rabo de ternera  
Brocheta de pollo teriyaki  
Cazuelita de arroz de bogavante  
Wok de ternera salteada  
Tortillitas de camarón  
Croquetas de morcilla de Burgos

#### Algo Dulce...

Versión de la tarta de queso  
Tarta de manzana 2.0  
Brocheta de fruta fresca de temporada

### BODEGA

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 38,00 € - IVA Incluido**



## Menús Comuniones 2015

### MENU MERIENDA

#### En frío....

Sandwich mixto de jamón de York y queso  
Coca de jamón ibérico con tomate  
Brocheta de queso curado con tomate cherry

#### En Caliente...

Calamares a la romana  
Mini pizzas napolitanas  
Nuggets de pollo con salsa barbacoa  
Croquetas de jamón

#### Algo Dulce...

Napolitana de chocolate  
Tarta de queso

### BODEGA INFANTIL

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas

**Precio por persona: 25,00 € - IVA Incluido**

### BODEGA ADULTO

Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Vermouth  
Vino blanco/ Vino Tinto D.O. Somontano  
Cava Brut Nature

**Precio por persona: 30,00 € - IVA Incluido**