

BAUTIZOS Y COMUNIONES 2019

*Disfrute del día más importante para su hijo en nuestros salones **céntricos y con luz natural**. Salones **privados a partir de 20 comensales adultos** (el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado).*

MENÚ PERSONALIZADO

Nuestro equipo especializado en banquetes os aconsejará personalmente sobre la opción más conveniente. Si el menú que deseáis no se encuentra dentro de los seleccionados, os confeccionamos uno a medida con las sugerencias que nos propongáis

SERVICIOS INCLUIDOS GRATUITAMENTE EN LA CONTRATACIÓN DEL MENÚ

Decoración de las mesas

Minutas

Talleres y juegos para los niños (consultar condiciones)

FIANZA Y CONDICIONES GENERALES

En el momento de realizar la reserva definitiva en nuestro Hotel, deberá entregar una fianza de 400 €, dicha fianza será descontada de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio.

La confirmación final del número definitivo de comensales será 72 horas antes del inicio del banquete, siendo este el número que se facturará, excepto si hay un aumento de comensales. La firma del contrato se realizará 10 días antes de la prestación de servicios.

ATENCIÓN PERSONALIZADA

Para poder dar una atención personalizada les rogamos contacten con el departamento de convenciones y soliciten cita previa para poder informarles de todos los detalles de su Banquete.

➤ *Le recuerdo que de momento no tiene reservado nada.*

MENÚ N.º 1

*Gazpacho de Cerezas y Tosta de Bacalao Ahumado,
con Pimientos Asados, Cebolla Encurtida y Brotes Frescos*

*Lasaña de Verduras y Langostinos,
Puré de Guisantes y Germinados*

*Dorada a la Plancha,
Sopa de Ajo, Mejillones de Roca y Quenelle de Patata*

*Carrilleras de Ternera Estofada,
Parmentier de Boniato Trufado, Setas Shitakee Escabechadas y Berros*

*Tartaleta de Manzana Asada,
Dulce de Leche y Helado*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café*

P.V.P: 44.00€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ N.º 2

*Crema de Calabaza
con Crujientes de Pato al Curry y Aceite Verde*

*Piquillos Rellenos de Bacalao Ajoarriero
y Mantequilla de Calamar*

*Lomo de Lubina,
Ensalada Mediterránea, Salsa de Ajo Asado y Ajete en Tempura*

*Solomillo de Ibérico Albardado en Panceta,
Salsa Semidulce y Guiso de Trigo con Setas*

*Flan de Queso,
Galleta Rota y Helado de Vainilla y Toffee*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café*

P.V.P: 45.00€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ 3:

*Turrón de Foie,
Teja de Naranja, Mijo con Chocolate y Puré de Melocotón*

*Crema de Nécoras,
Puerros Braseados y Langostino Kataifi*

*Taco de Bacalao Confitado a Baja Temperatura,
Pimientos Asados, Salsa de Queso Ahumado y Tirabeques*

*Ravioli Crujiente de Rabo de Ternera Estofado,
Puré de Calabaza y Brotes de Verdes*

*Leche de Cabra Cuajada e Infusionada con Rocas de Cacao,
Helado de Caramelo, Galleta y Teja de Naranja*

Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café

P.V.P: 46.00€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ 4:

*Ensaladilla Japonesa con Sardina Ahumada,
Pan Polar y Encurtidos*

*Tataki de Presa Ibérica,
Emulsión de Soja, Gel de Mango y Vinagreta de Frutos Secos*

*Rodaballo a la Parrilla,
Píl Píl de sus Espinas, Falso Risotto de Langostinos y Boletus Plancheados*

*Rulo de Pato,
Cereales con Castañas Salteadas y Jugo de Vino con Frutos Rojos*

*Torríjas de Pan de Brioche Caramelizadas,
Sopa de Chocolate Blanco y Helado de Caramelo*

Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café

P.V.P: 50.00€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ 5:

*Ajoblanco de Coco,
Puntillas de Chipirón y Verduritas Talladas*

*Ensalada de Langostinos
con Papaya Verde y Vinagreta de Mango*

*Corvina a la Plancha,
Tomate Concassé, Tapenade de Aceituna, Crema de Albahaca y Salteado de
Trigueros y Calabacín*

*Jarrete de Cordero Lechal a Baja Temperatura,
Parmentier de Patata, Encurtidos y su Jugo*

*Tarta Hojladre y Crema
con Helado de Vainilla*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café*

P.V.P: 64.00€ 10% IVA INCLUIDO

MENÚ 5:

*Sopa Fría de Tomate Asado,
Langostinos a la Plancha y Verduras Escabechadas*

*Escalope de Foie Templado,
Puerros Confitados, Dados de Manzana, Escarola con Aliño de mostaza Antigua*

*Taco de Rape Alangostado,
Emulsión de Cava, Cebolletas Confitadas y Crujiente de Pan Rústico*

*Solomillo de Ternera,
Tatín de Patata, Brocheta de Verduras en Tempura y Jugo de Carne*

*Coulant de Chocolate Casero,
Crema de Brandy, Helado de Turrón y PetaZetas con Rocas de Merengue*

*Bebidas: Tinto Lar de Paula 6m barrica, D.O. Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café*

P.V.P: 72.00€ 10% IVA INCLUIDO

SUPLEMENTOS:

Tinto Crianza Lar de Paula D.O. Rioja: 1.50€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Crianza Merus D.O. Rioja: 2.25€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Valdubón, 6 meses en barrica, D.O. Ribera: 1.50€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Joven Abadía de San Quirce, D. O. Ribera: 3.25€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera: 3.25€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Crianza Valdubón D.O. Ribera: 3.5€ por persona 10% IVA INCL

Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera: 6.00€ por persona IVA INCL

Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera: 6.00€ por persona IVA INCL

Tarta Conmemorativa: 3.50€ por persona 10%IVA INCL

MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

Pasta tricolor Napolitana con Tomate

Hamburguesa en plato con sus patatas

Postre

BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.

20.00 € IVA INCL

MENÚ 2

Timbal de Arroz con Huevo Frito y Salsa de Tomate

*Mini-Solomillo a la plancha
Con Patatas Fritas*

Postre

BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.

28.00 € IVA INCL

MENÚ 3

*Entremeses Fríos y Calientes
Jamón, Lomo, Langostinos, Empanadillas, Calamares, Croquetas.*

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Postre

BEBIDAS: Refrescos - Agua Mineral.

32.00 € IVA INCL