



Comuniones

2018



“Con la responsabilidad de saber que nos confiáis la organización de un momento tan especial, nuestro equipo, les propone...”

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.

Para compartir al centro de la mesa. Cada 4 personas.

Gambones a la plancha con sal gruesa	7,00€
Selección de quesos con mermeladas caseras y frutos secos	7,00€
Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de salmorejo de melón con sal de cecina	8,00€
Pizarra de foie mi - cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	10,00€

Entrantes

Ensalada de boquerones del cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón Ibérico de bellota	9,00€
Ensalada con mix de lechugas, cherry, salteado de gambas y gulas con vinagreta tibia de cítricos	9,00€
Crema de carabineros, aceite de cebollino y crujiente de mejillón de roca	9,00€
Arroz cremoso con boletus y foie con teja de queso castellano y crujiente de jamón	9,00€
Carpaccio de pulpo con crema fina de patata y ajada Gallega	10,00€
Ensalada de bogavante, tomate y verduras confitadas con cogollo de lechuga y vinagreta de hortalizas	15,00€

Pescados ½ Ración

Bacalao con guiso de chipirones al vino blanco de Rueda	9,00€
Merluza de pincho al horno con cous – cus de tomate, mojo de rúcula y agri dulce balsámico	9,00€
Lubina al horno con ragut de gambas y setas de temporada	10,00€
Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	11,00€

****Si desea la ración completa, deberá incrementar el precio en 6€****



Sorbetes con y sin alcohol

Sorbete de mandarina / frambuesa / limón 3,00€

Carnes

Tatín de rabo de toro estofado con puré francés y piquillos caramelizados 12,00€
Corte de pluma ibérica asada en sartén con chutney de pera, limón y jengibre 12,00€
Cordero deshuesado al horno con cremoso de patata trufada 13,00€
Solomillo de buey con medallón de foie y salsa Oporto con bastones de patata 18,00€
Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde 19,00€

Postres

Tarta Aniversario con helado 6,00€
Tarta San Marcos con helado 6,00€
Hojaldre crujiente de manzana con helado 6,00€
Corona de piñones con helado 6,00€
Tarta Aniversario Maro Valles con helado 8,00€

La bodega:

Vino blanco D. O de Rueda
"VEINTISIETE" Vino tinto de autor D.O. Ribera de Duero
Refresco, cerveza, aguas minerales
Café y licor

9,00€

Suplemento Copa de Cava por persona 2,00€
Suplemento Copa de Champagne Möet Chandon por persona 6,00€



MENU NIÑO

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras
Chuletillas de lechazo con patatas fritas
Tarta celebración con helado
Candy – Bar incluido
22€ IVA Incl.



NOTAS IMPORTANTES

DINÁMICA: Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú. Posteriormente *SUMEN LOS 9€ DEL COSTE DE LA BODEGA* y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

Precios por persona IVA incluido

LES OFRECEMOS:

Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas.

Animación infantil: Incluida a partir de 20 menús de adultos para comuniones de comida. Consultar suplemento para animación en cenas.

OBSEQUIO por parte del hotel para el/la protagonista del día

SERVICIOS EXTRAS:

Salón para baile: Precio y condiciones a consultar (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 para cenas)

Barra libre: 15,00 € por persona IVA incluido (2 horas)

Copas: 5,00 € Refrescos: 2,00 €

CONDICIONES GENERALES:

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.

Confirmación del menú 7 días antes del evento, SIENDO EL MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES.

Confirmación del número de comensales 2 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar. El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

FORMA DE PAGO: En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 300 € en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura. 2 días antes se hará efectivo el pago del 75% del banquete. Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento