

Menús Comuniones 2019

Menú 1

Cóctel de bienvenida

*Chupito de gazpacho con jamón frito
Croquetas de carabinera, jamón y boletus
Volovan al estilo de cheff*

Menú

*Surtido de ibéricos con quesos de bodega y panes gourmet
Tempura de gambón con salsa de su tinta y aceite de corral
Huevo poché trufado sobre castrón de pan frito y salsa monray con boletus*

PLATO INDIVIDUAL

Ensalada de verduritas con rulo de cabra, frutos secos y vinagreta de frutos rojos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

*Costillar carnosa de cerdo con salsa barbacoa
Secreto de cerdo ibérico en su jugo
Carrillera de ternera al vino tinto*

*(Todas nuestras carnes son guarnecidas con patatas baby, acompañados de
pimiento italiano y tomate provenzal)*

Sorbete de mojito

POSTRE A ELEGIR

*Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de nueces y chocolate con helado de fresa
Tarta de queso con sirope de fresa*

Bodega: Agua, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto (Luzón), café y cava

58€

Menús Comuniones 2019

Menú 2

Cóctel de bienvenida

*Chupito de gazpacho con jamón frito
Croquetas de carabinero, jamón y boletus
Volovan al estilo de cheff*

Menú

*Tabla de quesos de bodega y confituras con selección de panes gourmet
Zarangollo murciano enriquecida con tallarines de sepia y huevas de mujol
Ensalada capresse*

PRIMER PLATO A ELEGIR

*Bacalao confitado con verduritas al vapor y salsa de caviar
Ventresca de atún confitada en escabeche suave con verduritas*

Sorbete de fruta

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

*Carrillera de ternera al vino tinto
Costillar carnosa de cerdo con salsa barbacoa
Solomillo de cerdo con salsa de boletus*

*(Todas nuestras carnes son guarnecidas con patatas baby, acompañados de
pimiento italiano y tomate provenzal)*

POSTRE A ELEGIR

*Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de nueces y chocolate con helado de fresa
Tarta de queso con sirope de fresa*

Bodega: Agua, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto (Luzón), café y cava

65€

Menús Comuniones 2019

Menú 3

Cóctel de bienvenida

*Chupito de gazpacho con jamón frito
Croquetas de carabinera, jamón y boletus
Volovan al estilo de cheff*

Menú

*Jamón ibérico con queso parmesano
Gamba roja con sal en escamas
Huevo poché trufado sobre costrón de pan frito y salsa monray con boletus
Ensalada de cogollos con tomate raff, ventresca, espárragos y aceitunas*

PRIMER PLATO A ELEGIR

*Bacalao confitado con verduritas al vapor y salsa de caviar
Ventresca de atún confitada en escabeche suave con verduritas*

Sorbete de fruta

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

*Angus a la parrillada glaseada con salsa de piedra ximenez
Medallón de solomillo de ternera con salsa
Media paletilla de cordero al horno
(Todas nuestras carnes son guarnecidas con patatas baby, acompañados de
pimiento italiano y tomate provenzal)*

POSTRE A ELEGIR

*Coulant de chocolate con helado de vainilla
Brownie de nueces y chocolate con helado de fresa
Tarta de queso con sirope de fresa*

Bodega: Agua, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto (Luzón), café y cava

70€

Menús Comuniones 2019



Menú Niños

Al centro

Patatas chips con aceitunas

Jamón y queso

Croquetas caseras de jamón

A elegir entre

San Jacobo con patatas fritas

Nuggets con patatas fritas

Paella de magra o pollo

Postre: Tarta de la abuela o helado

40€

El menú de los niños incluye:

Monitor desde la llegada al restaurante, recorrido por el parque con espectáculos y actividades hasta las 19:00

Tarjeta de pase anual para el/la comulgante

Baño de leones marinos durante apertura de parque acuático:

Desde el 18 de mayo hasta el 17 de septiembre

