

MENUS

COMUNIONES

2026



Menú Estándar

ENTRANTE AL CENTRO

Jamón Ibérico, Caña de Lomo, Queso viejo

PRIMEROS PLATOS (a elegir 1)

- Ensalada de Burrata, Tomates secos Y semillas de Calabaza
- Timbal de Patatas, Pimientos asados a la Leña, Bacalao y Crema de Puerros
- Crema de Gazpacho con migas de burrata

SEGUNDOS PLATOS (a elegir 1)

- Arroz Caldoso de Marisco
- Carrillada de Jabugo con Fondo de Parmentier y reducción al PX
- Bacalao Confitado con Pisto, Suave de Queso y Crujiente de Puerros

Postres (a elegir 1)

- Tarta de San Marcos
- Tarta de Tiramisú
- Tarta Selva Negra



Precio Menú 45€ por persona 10% de IVA no incluido



Menú Cocktail

Fríos

- Taquitos de Salchichón
- Queso Viejo con sus Picos
- Crepe de Queso y membrillo
- Flna Empanada de Atún y Crocanti
- Ensaladilla de guiso de Pollo con Praliné de avellana y mayocurry
- Colores del Sur (salmorejo tradicional, Mango y Mazamorra)
- Taleguitas de Gambas con Alioli

Calientes

- Taco de Pulpo con Suave de Patatas
- Mini Bikini Trufado
- Voulavant de bacalao Dorado
- Mini Pita de Cola de Toro con sus Salsa
- Mini Hamburguesa con Queso de Cabra y su jugo

Fritos

- Rollitos Thai con Salsa de Chili Dulce
- Adobito
- Selección de Croquetas Caseras
- Delicias de Rosada
- Crujientes de Pollo Panko con Miel y Mostaza
- Buñuelos de Bacalao

Cazuela a elegir 1

Carrillada en Salsa

Arroz Caldoso de Marisco

Mini Pastelería surtida

Precio Menú 47€ por persona 10% de IVA no incluido

Menús Infantil

MENÚ 1

Hamburguesa o Perrito o Filete Empanado
con Patatas fritas
Croquetas de Jamón

Postres (a elegir 1)
Tarta de San Marcos
Tarta de Chocolate

Bebidas
Refrescos, Zumos o Batidos

Precio por niño 20€ IVA no Incluido

MENU 2

Mini Hamburguesas
Nuggets
Tortilla de Patatas
Croquetitas de Jamón
Mini Pizzas
Patatas Fritas

Postre (a elegir 1)
Tarta San Marcos
Tarta de Chocolate
Bebidas

Refrescos, Batidos y Zumos

Precio por niño 25€ IVA no Incluido





Todos los Menús incluyen :

- Servicio de Camareros y Maitre
- Adorno para las mesas
- Mesas altas y bajas
- Menaje Básico
- Bodega: Cerveza con y sin Alcohol en Botellín, vino Blanco Rueda Verdejo de la casa, Tinto Rioja de la casa, Refrescos, Agua Mineral

Servicios Extras

- Copa de bienvenida con Chips, Aceitunas y Frutos secos 10€ por persona
- Entrante de Frito Variado en Mesa por cada 4 personas 4€ por persona (Adobo, Rosada, Chocos)
- Montaje de Mesa vestida para proveedores, chuches o regalos 20€ unidad (sin vestir 10€)
- Cortador de Jamón 700€ por pieza y cortador
- Cortador extra de jamón (sin jamón) 180€
- Buffet de Quesos 5€ por persona
- Buffet de Encurtidos y Chips 3€ por persona
- Buffet Serrano 7€ por persona
- Buffet de Tortillas 6€ por persona
- Buffet de Arroces 7€ por persona
- Buffet de Tataki de Atún con Algas Wakame 9€ por persona
- Buffet de Pescaito Frito 8€ por persona
- Buffet de Carnes a la plancha con Papas Arrugá 9€ por persona
- Buffet Mexicano 7€ por persona
- Buffet de Guisos 5€ por persona
- Buffet de Costillar de Vaca en Brioche 8€ mínimo 100 personas

- 2 horas de barra libre 16€ por persona por el total de los adultos contratados
- Hora extra de barra libre 7 € por persona por el total de los adultos contratados
- Precio servicio de camarero para servicio de copas (pedidas en barra) 30€ hora por camarero (1 camarero cada 40pax), mínimo a contratar dos horas
- Precio copas(Servicio del punto anterior):
- 7€ copas
- 4€ vinos y licores
- 2€ refrescos,cervezas y café.
- Buffet de Chuches 5€ por persona (con una facturación mínima de 150€)
- Donuts 2€ por persona
- Mini Pizzas 3€ por persona
- Mini Hamburguesas 4€ por persona
- Montaditos(Piripis y serranitos) 2,5€ por persona

Condiciones de Contratación

Reserva y Pagos

- Para confirmar la reserva se solicita una provisión de fondos de 500 € para reserva del día y gestión del evento.
- El pago se realizará en dos partes:
- 50 % diez días antes del evento.
- El resto, al finalizar el almuerzo o cena, antes de comenzar la barra libre.

Número de Comensales

- 10 días previos al evento (antes de las 12:00am) deberás confirmarnos el número final de invitados. Esa será la cifra mínima que se facturará.
- Si finalmente asisten más personas, se abonará la diferencia correspondiente al precio pactado por comensal.
- Para eventos de menos de 25 adultos, se aplicará un incremento en el precio.

Menús y Especialidades

- 10 días antes del evento deberás comunicarnos:
- La elección de platos o cazuela principal.
- La existencia de intolerancias alimentarias.
- Los menús especiales tendrán un suplemento de 5 € por persona.

Condiciones del Servicio

- Las copas de bienvenida solo podrán contratarse como suplemento al menú, no de forma independiente.
- No está permitido aportar alimentos externos al catering.
- El salón puede ser compartido con otras celebraciones.
- La barra libre o las copas deberán contratarse siempre para el total de adultos confirmados en la reserva inicial.
- En caso de tratarse de un evento de medio día y existir otra reserva por la noche, el salón deberá quedar desocupado a las 19:00 horas.

Documentación

- Para formalizar la reserva deberán aportar el documento de reserva debidamente cumplimentado al catering

10% IVA NO INCLUIDO EN LOS PRECIOS