

Menús de Comuniones

MENU A

1º-ENTREMESES INDIVIDUALES:

Jamón bodega, queso manchego, lacón ahumado, cabeza de jabalí
chorizo, salchichón ibérico, esparrago, cogollo de Tudela y anchoa

CALIENTES

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

1º-Surtido de langostinos (cada 4 comensales)

2º-Escalopines de lomo asado en salsa de oporto con guarnición

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava Burt, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU B

1º-ENTREMESES INDIVIDUALES

Jamón bodega, queso manchego, lacón ahumado, cabeza de jabalí
Chorizo, salchichón ibérico, esparrago, cogollo de Tudela y anchoa

CALIENTES

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

2º-Surtido de langostinos (cada 4 comensales)

3º-Solomillo a la pimienta verde guarnecido

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU C

1-ENTREMESES INDIVIDUALES

Jamón bodega, queso manchego, lacón ahumado, cabeza de jabalí,
Chorizo, salchichón ibérico, esparrago, cogollo de Tudela y anchoa

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

2-Timbal de langostinos (6 langostinos)

3-Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU D

Entrantes alicantinos (hueva, mojama y bonito)
Jamón bodega y queso manchego y lacón aliñado a la pimienta

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

2-Surtido de la bahía (cada 4 personas)

(Cigalas, langostinos y quisquillas)

3-Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava brut, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU E

1-ENTREMESES INDIVIDUALES

Jamón bodega, queso manchego, lacón ahumado, cabeza de jabalí

Chorizo, salchichòn, espàrrago, cogollo de Tudela y anchoa

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

2-Surtido del chef

(1 cigala, 3 langostinos y 4 quisquillas)

2°PLATO

3-Solomillo a la pimienta verde guarnecido

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava Burt, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU F

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico y queso manchego

Lacón aliñado a la pimienta

Chorizo y salchichón ibérico

APERITIVOS CALIENTES

Pimiento del Piquillo relleno de bacalao y delicias de Elche

1-Surtido del chef

(Espàrrago, salmón ahumado, 3 langostinos y 1 cigala)

2°Entrecot grillè guarnecido

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava Burt, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU G

1-ENTREMESES INDIVIDUALES:

Jamón ibérico, queso manchego, lacón ahumado, cabeza de jabalí
Chorizo, salchichón ibérico, esparrago, cogollo de Tudela y anchoa

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas caseras)

2-Ramillete de marisco

(2 cigalas, 3 langostinos y 3 gambas)

3-Paletilla de cordero asada al estilo de Aragón

POSTRE

Tarta de comunión con helado

Cava Burt, sidra, café e infusiones

BEBIDA

Vinos, aguas minerales, cervezas y refrescos

MENU INFANTIL

1-ENTREMESES ESPECIALES

Jamón bodega, queso manchego, lacón ahumado

Chorizo y salchichón ibérico

Fritura de la casa

(Calamares a la romana y croquetas de bacalao)

2-Paella ò escalope ò lomo con guarnición

POSTRE

Tarta de comunión con helado

BEBIDA

Aguas minerales y refrescos