

COMUNIONES

2017



MENÚ Nº 1.....45.00

Centro de Mesa

Ensaladilla de cangrejo, langostino y huevas

Carpaccio de cecina ahumada, tomates de colgar, tomillo fresco y aceite de oliva

Bloc de foie y dátiles con frutas ácidas

Brandada de bacalao crujiente con miel de caña

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Arroz meloso de sepia, ajetes y azafrán

Tarta con helado

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Alcorta (D.O. Rioja)

Cava Tempus III

MENÚ Nº 2.....49.00

Ensalada de langostinos y patata con verduritas

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Cordero teriyaki de naranja, kumquat y bizcocho de sésamo

Chocolates y frambuesa

Tarta

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)

Vino tinto Alcorta (D.O. Rioja)

Cava Tempus III

MENÚ Nº 3..... 50.00

Lasagna crujiente de gambas y vieiras con salsa de erizo y azafran

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Solomillo de cerdo ibérico con foie y ajo negro

Ensalada de piña y limón con pisco sour

Tarta

*Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Alcorta (D.O. Rioja)
Cava Tempus III*

MENÚ Nº 4..... 53.00

Centro de merluza sobre arroz rojo cremoso con soja y hierbas

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Ternera melosa como si fuera un “tombet de bou”

Ensalada ácida de frutas y frutos

Tarta

*Aguas minerales, café y licores
Vino blanco Dinastía (D.O. Rueda)
Vino tinto Alcorta (D.O. Rioja)
Cava Tempus III*

MENÚ Nº 5.....56.00

Caprese con langostinos y aguacate

Lomo de bacalao con quinoa y bulgur, pilpil de especias

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Meloso de cerdo ibérico con tuberculos, maiz y remolacha

Café y chocolate

Tarta

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda)

Vino tinto Excellence Cuvée Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)

Cava Rimat Chardonnay

MENÚ Nº 6.....79.00

Gazpachuelo de galeras y gamba roja con verduras de primavera

Lomo de lubina y fideuá fina del senyoret

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Solomillo de ternera albardado y asado con su jugo ligado y graten de patatas

Tataki de piña con naranja y vainilla

Tarta

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda)

Vino tinto Excellence Cuvée Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)

Cava Rimat Chardonnay

MENÚ Nº 7.....83.00

Ensalada clásica de bogavante con patata y emulsión de mostaza

Rape asado con patata violeta y suquet aromático

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Pluma ibérica con chimichurri y pastel de verduras asadas

Chocolatisimo

Tarta

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda)

Vino tinto Excellence Cuvée Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)

Cava Rimat Chardonnay

MENÚ Nº 8.....90.00

Vieira asada y parmentier de jamón ibérico

Lenguado y gamba roja con meunier y calabaza

Sorbete a elegir (agua de Valencia, mojito o sorbete de limón al cava)

Solomillo de ternera, foie fresco y alcachofa

Kit kat

Tarta

Aguas minerales, café y licores

Vino blanco José Pariente (D.O. Rueda)

Vino tinto Excellence Cuvée Marqués de Cáceres (D.O. Rioja)

Cava Rimat Chardonnay

A TENER EN CUENTA...

Existe un menú para niños a un precio de 35,00 Euros que se compone de:

Jamón de Teruel, queso manchego, croquetas y calamares.
Paella del Senyoret o Mini hamburguesas o Spaghetti al gusto (para todos el mismo plato)
Helado
Tarta de Chuches
Agua Mineral y Refrescos
Merienda

El precio del menú de niños incluye **tres horas de animación**, específicamente preparada para niños y niñas de todas las edades, en la que les harán participar en diversas actividades, concursos y entretenimientos. (Número mínimo 30 niños)

Los horarios aproximados de la animación son:

Comuniones celebradas por la mañana de 15.30 a 18.30 horas.
Comuniones celebradas por la tarde de 21.30 a 00.30 horas.

Los horarios de finalización de las comuniones quedan fijados de la siguiente manera

Comuniones celebradas por la mañana 19.30 horas.
Comuniones celebradas por la tarde 02.00 horas.

Al terminar la comida de los adultos, se habilitará una barra de bebidas en el Hall de los salones. Para las copas que deseen, deberán proceder de alguna de las siguientes maneras,

1. Entregando tickets a sus invitados, que se cobrarán posteriormente a 5 euros cada uno. Los talonarios de tickets les serán facilitados por el Maitre.
2. Cargando a cada comunión las copas solicitadas por cada uno de los invitados, sin necesidad de tickets.
3. Permitiendo que sean los propios invitados los que abonen sus consumiciones.

La Reserva de Salón es válida durante siete días desde la visita de los contratantes.

La Contratación de la Comunión conlleva la firma de un contrato con un depósito de 300,00 Euros.

Cualquier cancelación de la Comunión, una vez contratado el mismo, implica la pérdida del importe íntegro del depósito.

Elección del menú. Deberá ser fijado con un máximo de 15 días antes de la fecha de celebración.

Comunicación del número de invitados. Deberá ser comunicado tres días antes del evento, siendo este el número mínimo de cubiertos que será facturado por el hotel.

NUESTRA PROPUESTA INCLUYE...

1. **La decoración del centro de las mesas.**
2. **Minutas personalizadas de recuerdo.**
3. **Aparcamiento en el garaje del hotel, hasta que se complete el aforo.**
4. **Precios especiales en el alojamiento de sus invitados.**
5. **El IVA correspondiente**

