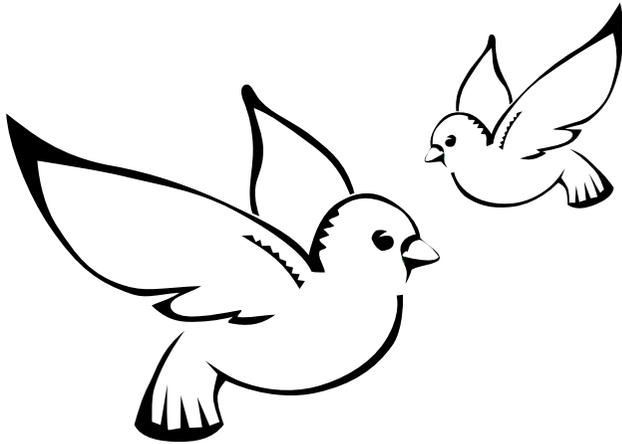


Un Día Inolvidable

*En Domingo
descuento del 10%
en menú de adulto*



El mismo día se obsequiará al niño con un regalo muy especial (Según Condiciones Generales de contratación.).

Con buen tiempo, dentro de nuestro recinto ajardinado, servicio de discoteca incluido (sin coste alguno) a partir del mes de Mayo.

Todos los niños podrán utilizar nuestras instalaciones del Parque Infantil (castillos hinchables, camas elásticas, toboganes, vídeo-juegos, pistas de bolas, etc.) de forma gratuita.

Para que sea una fecha inolvidable para los niños durante todo el día, les proponemos la siguiente programación:

- Recibimiento de niños y mayores por nuestras azafatas y personajes de película.
- Durante la comida pasarán por la comunión los payasos, con regalos para todos los niños presentes.
- En la zona de los Jardines-Terraza tendremos diversas actuaciones de guiñoles y/o payasos (única actuación diaria a las 17.30 h. aprox.).
- A continuación y para completar este día inolvidable, Juegos y Baile Infantil.

También se realizaran otras actividades GRATUITAS exclusivamente para niños que celebren su comunión como vuelta en pony, jumpin, monta en toro mecánico o rodaje en bolas sobre agua entre otras.

Disponemos de amplio parking gratuito para todos los invitados.

Un Día Inolvidable

NOTA

Si Usted tiene invitados con discapacidad, le rogamos nos lo comunique en el acto de contratación.

Les informamos de que el acceso a nuestras instalaciones **permanecerá cerrado por seguridad de 15:30 h. a 20:00 h.** Si tiene invitados que deban acceder en dicho intervalo, les rogamos nos lo comuniquen con anterioridad.

IMPORTANTE

Dada la incertidumbre de la situación actual frente al Covid, la Empresa puede suspender el evento por causas motivadas en los cambios de normativas impuestas por el Gobierno y/o la Comunidad de Madrid, procediéndose en dicha situación a la devolución íntegra de la señal sin opción a reclamación alguna.

Dicha anulación se realizará en orden inverso al proceso de contratación, y en número hasta ajustarse a las medidas dictadas.

Válido hasta Noviembre 2021

- 01.- El Regalo será exclusivamente valido para comuniones **superiores a 35 personas** (el número de personas no es acumulable)
- 02.- Todos los precios son por persona.
- 03.- El Servicio de Coctel de Bienvenida, está incluido en el precio, siempre que se contraten al menos 3 platos, uno de cada grupo.
- 04.- Nuestro grupo de menús ya confeccionados **no admiten ninguna variación.**
- 05.- En caso de no utilizar nuestra selección de vinos, o elegir uno solo, le rogamos consultar
- 06.- Pida información sobre nuestro servicio de selección de Centros Florales.
- 07.- **DIEZ DIAS** antes de la celebración, la empresa contactara con Uds. para confirmar tanto el número de comensales, como el menú elegido. **TRES DIAS** antes el Cliente facilitara personalmente, por fax o email, el número definitivo de comensales. Dicha cantidad será la mínima a facturar. Así mismo durante la semana de la Comunión, la Empresa le hará llegar por correo electrónico la hora y espacio adjudicado. Les rogamos nos mantengan informados de los cambios de dirección electrónica.
- 08.- **FORMA DE PAGO:** En metálico hasta los 2.500 euros (según ley 7/2012), talón bancario/conformado nominativo a Producciones Euroocio SL. o transferencia bancaria.
- 09.- Si desea realizar el banquete en nuestras instalaciones de Carpas, Recintos ajardinados, o alrededores Piscina, este tendrá un **INCREMENTO DE 4,00 €.** por comensal.
- 10.- A todos nuestros precios hay que añadirles el I.V.A.
- 11.- Si desea un Salón Individual para 80 o menos Comensales, consulte nuestros precios.
- 12.- Servicio de bebidas en nuestra Terraza al aire libre (solo con buen tiempo).
 - Botella Importación (Ballantines, Cacique ...) con 12 Refrescos : 68,20 €.
 - Tickets Consumición Primeras Marcas: 6,40 €/und. (10 und. mínimo)
- 13.- La adjudicación del Salón o Carpa es de exclusiva competencia de la Dirección.
- 14.- En el caso de que la celebración se realice en sábado en horario de comida, el salón o carpa utilizado deberá ser abandonado **antes de las 18.00 hrs.**, pudiendo disfrutar de nuestras terrazas exteriores el tiempo que deseen hasta las **22:00 h.** (siempre que el tiempo lo permita).
- 15.- No existe exclusividad de fotógrafo, aunque gustosamente le podemos recomendar distintas opciones y profesionales.
- 16.- Nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figura y espada de comunión para el niño/a.
- 17.- Quedan restringidos todo tipo de artículos pirotécnicos por normativa de la Comunidad de Madrid.
- 18.- El montaje irá en tablero recto o forma de "U" dependiendo del número de personas.
- 19.- Las carpas son compartidas con otras comuniones.
- 20.- En los menús infantiles, los segundos platos deben de ser todos iguales.
- 21.- Nuestros espacios infantiles y zonas de ocio solo podrán ser utilizados por los invitados que hayan realizado la comida con nosotros.

Menú Infantil

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Agua Mineral
Refrescos
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

A elegir:

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses Fríos y Calientes.
(Jamón ibérico, Lomo ibérico, Chorizo Cular, Salchichón, Queso Manchego, Ensaladilla Rusa, Croquetas y Fingers de Pollo).

CARNES

A elegir:

- Chuletitas de Cordero con Patatas Fritas o
- Escalope de Ternera con Patatas Fritas o
- Hamburguesa Completa de Solomillo de Ternera y Patatas Fritas.

POSTRES

Tarta Comuni3n y porci3n de helado.

PRECIO: 43,50 €. (10% IVA no incluido).

- A elegir un primer plato y un segundo plato, para todos los ni3os.
- Hasta los 11 a3os.
- En deferencia a los ni3os asistentes, men3 elaborado estrictamente a precio de costo.

V3lido hasta Noviembre 2021

Menú Premiere

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Cóctel de Mariscos con Frutos del Mar.

PESCADOS

Lomos de Lubina rellena de Crema de Boletus en Salsa de Almendras,
Salteado de Verdura y Patatita al Vapor.

CARNES

Centro de Solomillo Ibérico con Queso al Pesto, Salsa de Mousse de Pato,
Pastel de Manzana y Tomate Asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 64,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Colonial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Melón Natural con Jamón Ibérico.

PESCADO

Lasaña de Corvina rellena de Salmón con Coulis de Bogavante

CARNE

Pierna de Cordero Lechal asado a baja temperatura con salsa Romero, patatas panadera y tomate asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta Comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 67,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Magno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Milhojas de Pimiento Rojo con Queso Filo y Langostinos en Cuna de Salmorejo.

PESCADO

Lubina gratinada con Farsa de Gambas y salsa al Cava con Guarnición.

CARNE

Medallón de Solomillo de Choto a la Parrilla con Salsa al Oporto, Patatas Panadera y Pimiento Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y Helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 73,00 €. (10% IVA no incluido).

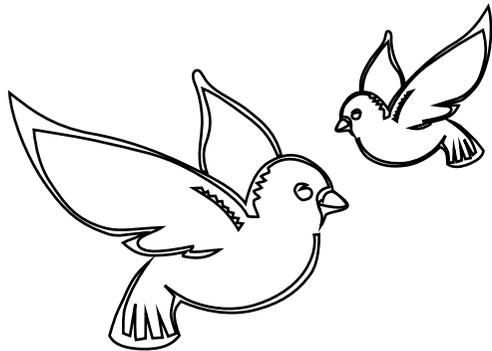
Válido hasta Noviembre 2021

Menú Gala

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Flor Crocanti de Queso de Cabra, Frutos Secos y hojas de Jamón de Pato.

PESCADO

Lomo de Salmón a la Parrilla con salsa Aurora y su guarnición.

CARNE

Medallones de Solomillo de Ternera con salsa de trufa de verano, patatas Panadera y Pimiento Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 74,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Estrella

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Jamón Ibérico, Lomo Embuchado, Chorizo, Salchichón Cular y Queso Manchego.

MARISCADA

Cigala, Langostinos del Caribe, Gambas de Huelva a las Tres Salsas.

CARNE

Chuleta de Avila acompañada de Patatas Panaderas y Pimientos del Piquillo.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 79,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Real

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.

Vino blanco de Rueda

Vino tinto de Rioja

Agua Mineral

Refrescos

Cerveza

Martini

Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

DE ENTRADA

Gazpacho de Fresón.

PRIMER PLATO

Espárragos de Navarra y Langostinos del Caribe a las tres salsas.

PESCADO

Merluza Bilbaina con Patatitas al Vapor.

CARNE

Paletilla/Pierna* de Cordero Lechal Asado al Horno de Leña, con Patatas Panadera y Tomate Asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

(*)Sólo Paletilla, incremento de 4,00 €.

Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 79,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Imperial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

Piña Natural con Langostinos y Vinagreta de Mango y Manzana Verde.

PESCADOS

Merluza a la Marinera estilo Bermeo con Gambas, Almejas y Patatas al Vapor.

SORBETE DE MOJITO

CARNES

Solomillo a la Parrilla con Guarnición de Verduras y una fina Salsa de Pimienta a elección.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones.
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 79,50 €. (10% IVA no incluido).

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.
Panecillo de Brandada de Bacalao.
Torpedo de Langostinos con salsa Romescu.
Brick de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
Saquito de Marisco.
Bomba de Queso.
Vieira Gratinada & Txangurro.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 30 minutos

PRIMER PLATO

Corona de Bogavante sobre tartar de Aguacate, Naranja, Tomate y Marisco con Vinagreta y Piña natural.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

Tournedo de Solomillo de Vaca con Micuit de Pato sobre pan tostado y salsa española con Pirámide de Patata y Calabacín relleno.

o

Merluza a la Marinera estilo Bermeo con Gambas, Almejas y Patatas al Vapor.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesanal.
Café e Infusiones
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 82,00 €. (10% IVA no incluido).

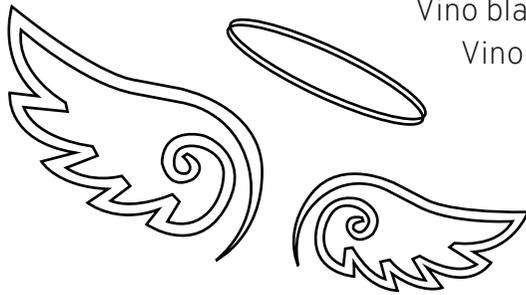
(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DOS días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

Válido hasta Noviembre 2021

Menú Vintage

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Macarons de foie con pepinillo.
Mini hot dogs.
Cucharita de pulpo a feira.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Piquillo relleno sobre galleta Oreo.
Bomba de queso y salmón.
Emulsión de jamón ibérico y tomate cassé.
Ferrero de mousse de pato.
Huevo de codorniz con jamón.
Panecillo de Brandada de Bacalao.
Torpedo de Langostinos con salsa Romescu.
Brick de Morcilla con Piñones y Albaricoque.
Saquito de Marisco.
Bomba de Queso.
Vieira Gratinada & Txangurro.



Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 30 minutos

PRIMER PLATO

Ensalada de Milhojas con Pimiento Rojo, Queso Fila y Langostinos en Cuna de Salmorejo.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

Lubina gratinada con Farsa de Gambas y salsa al Cava con guarnición.
o
Chuleta de Ávila a la parrilla con Pirámide de Patata y Calabacín relleno.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.
Café e Infusiones
Cava Castellblanch.

LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO: 78,50 €. (10% IVA no incluido).

(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DOS días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

Válido hasta Noviembre 2021

Entrantes

Cóctel 15 min.	17,00 €.-
Cóctel 30 min.	30,00 €.-



Vichysoise	15,40 €.-
Caldo de la Abuela	15,40 €.-
Crema de Melón (Temporada)	15,60 €.-
Gazpacho Andaluz	14,60 €.-
Crema de Marisco	15,10 €.-
Crema de Langosta	15,70 €.-
Gazpacho de Fresón	15,50 €.-
Gazpacho de Cereza	15,50 €.-

Válido hasta Noviembre 2021

Primer Plato

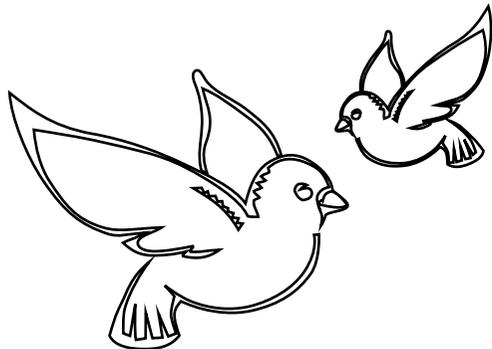
Melón Natural con Jamón Ibérico	18,70 €.-
Pimientos del Piquillo Rellenos	13,60 €.-
Pastel de Marisco y Verduras con Salsa de Pimientos Rojos	14,80 €.-
Pastel de Cabracho	16,20 €.-
Entremeses Ibéricos	20,60 €.-
Espárragos de Navarra y Langostinos del Caribe Tres Salsas	18,60 €.-
Piña Natural con Langostinos, Vinagreta y Manzana Verde	19,00 €.-
Coctail de Mariscos con Frutos del Mar	17,30 €.-
Verbena de Ahumados (Salmón, Bacalao, Atún y Blue Marlin) con Alcaparras y Tomate Cherry	21,00 €.-
Milhojas de Pimiento Rojo, Queso Fila y Langostinos en cama de Salmorejo	19,10 €.-
Ensalada de Mar y Montaña, tacos de Bacalao, Jamón Ibérico, Foie y salsa Chicago	19,50 €.-
Flor Crocanti de Queso de cabra, Frutos secos y hojas de Jamón de Pato	19,50 €.-
Corona de Bogavante sobre tartar de Aguacate, Naranja, Tomate y Marisco con Vinagreta de Piña Natural	29,50 €.-



Válido hasta Noviembre 2021

Pescados & Mariscos

Merluza a la Bilbaína	23,30 €.-
Lomo de Salmón a la parrilla con salsa Aurora	21,90 €.-
Merluza al Estilo Bermeo	23,70 €.-
Lubina con Farsa de Gambas	22,80 €.-
Bacalao al Horno con Cebolla Roja y Olivas	27,80 €.-
Cigala, Langostinos y Gambas Dos Salsas	32,00 €.-
Nécora, Cigala, Langostinos y Gambas	38,00 €.-
Bogavante Entero Abierto con Salsa Marisquera	37,00 €.-
Lomo de Lubina rellena de Crema de Boletus en Salsa de Almendras	22,70 €.-
Lasaña de Corvina rellena de Salmón con Culis de Bogavante	21,70 €.-
Ensalada de Bogavante y Marisco	29,50 €.-



*Todos los pescados se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras.

Válido hasta Noviembre 2021

Carnes

Entrecote a la Parrilla, con Guarnición de Patatas a lo Pobre	22,80 €.-
Pierna de Cordero Lechal Asado al Horno de leña, con Patatas Panaderas y Tomate Asado	24,20 €.-
Chuleta de Avila a la Parrilla con Patatas a lo Pobre y Pimientos Asados	26,80 €.-
Pierna o Paletilla de Cordero Asado Estilo Aranda y Guarnición	27,60 €.-
Solomillo de Añejo a la Parrilla con Panaché de Verduras	27,00 €.-
Medallones de Solomillo con Salsa al Oporto	24,80 €.-
Cordero Lechal Relleno de Delicias del País Asado y Tomate Asado	24,70 €.-
Hojaldre de Solomillo con Paté y Verdura de Temporada	26,70 €.-
Paletilla de Cordero estilo Aranda	30,60 €.-
Centro de Solomillo Ibérico Albardado con Bacon y Salsa Cumberland	24,20 €.-
Confit de Pato con Salsa de Frutos Rojos	25,30 €.-
Carrillada de Ternera al Pedro Ximenez	26,50 €.-
Hojaldre de Solomillo de Ternera y Block de Pato con Patatas Panadera y pimiento del piquillo	28,00 €.-
Tournedo de Solomillo de Vaca sobre pan tostado y salsa Española	28,00 €.-

*Todas las carnes se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras,



Válido hasta Noviembre 2021

HELADOS

Helado Stratachela	6,60 €.-
Helado de Vainilla y Chocolate	5,40 €.-
Biscuit de Helado de Vainilla con Chocolate caliente	7,60 €.-
Bola de Helado de Nube con Chocolate caliente	7,90 €.-
Helado de Turrón	7,30 €.-
Helado de Musley	7,20 €.-

TARTAS

Tarta San Marcos	6,90 €.-
Tarta de Chocolate Blanco	6,90 €.-
Tarta de Trufas	7,10 €.-
Tarta de Nata y Chocolate	7,10 €.-
Tarta Tres Choolates	7,50 €.-
Chocolate Blanco y Frambuesa	7,50 €.-



Válido hasta Noviembre 2021

VINO BLANCO

Nuestro Afrutado de Rueda	5,30 €.-
Rioja Cvné Rosado	6,40 €.-
Ribeiro	6,70 €.-
Diamante	6,20 €.-

CAVA

Freixenet	5,60 €.-
Castellblanch Extra	4,80 €.-
Codorníu Clásico	5,90 €.-
Anna de Codorníu	6,70 €.-
Aria BN (Segura Viudas)	6,60 €.-



VINO TINTO

Nuestro vino de Rioja	5,80 €.-
Valdepeñas con DO	5,40 €.-
Rioja CVNE	7,00 €.-
Marqués de Cáceres	8,00 €.-
Viña Real Crianza	7,10 €.-
Protos Joven (Ribera del Duero)	8,00 €.-
Pesquera Crianza (Ribera del Duero)	12,70 €.-
Lambuena Joven (Rivera DO)	7,00 €.-

*Siempre se sirve uno de cada grupo.

Válido hasta Noviembre 2021

CÓCTEL DE BIENVENIDA INCLUIDO [1]

Macarons de Jamón y Queso fresco.
Dedal de Hummus de pimiento de Palermo y Arenque.
Mini Kebab de Pollo, Coco y Cilantro.
Cesta de Tacos de Queso Manchego.
Huevo de Codorniz con Jamón.
Ferrero de Mousse de Pato.
Tartar de Gamba, Aguacate y Cebolla encurtida.
Salmón Marinado con salsa de Soja.
Mini Hot Dog.

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

[1] Contratando mínimo tres platos, uno de cada grupo.

[2] Contratando dos Vinos y Cava.

[3] Contratando Tarta y Helado.

ENTRANTE (OPCIONAL)

PRIMER PLATO [1]

PESCADOS [1]

CARNES [1]

VINOS [2]

Blanco

Tinto

Cava

Copas - Licor Manzana, Melocotón, Pacharán, Brandi Magno (incluido) [2]

POSTRES [3]

Tarta

Helado

Café & Infusiones (incluido) [3]

TOTAL
10% IVA no incluido

Menús Infantiles Especial Intolerancias

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Tacos de Queso Manchego.
Huevo de Codorniz con Jamón.
Vasito de Gambas con Salsa Rosa.
Dados de Salmón y Pepinillo.
Chupito de Gazpacho de fresa con Berbereho.

Agua Mineral
Refrescos
Zumos



*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

A elegir:

- Pasta con Tomate o
- Jamón cocido Campofrío, Jamón Serrano, Queso de Burgos.

CARNES

A elegir:

- Chuletitas de Cordero Lechal con Patatas Fritas o
- Hamburguesa completa de Solomillo de Ternera y Patatas Fritas.

POSTRES

Tarta especial celíacos y Helado Nestlé.

Pan especial celíacos.

PRECIO: 43,50 €. (10% IVA no incluido).

- Hasta los 11 años.
- Menú elaborado estrictamente a precio de costo.

*También disponemos de menús especiales para personas con intolerancia a la lactosa, frutos secos, marisco, etc.

Válido hasta Noviembre 2021