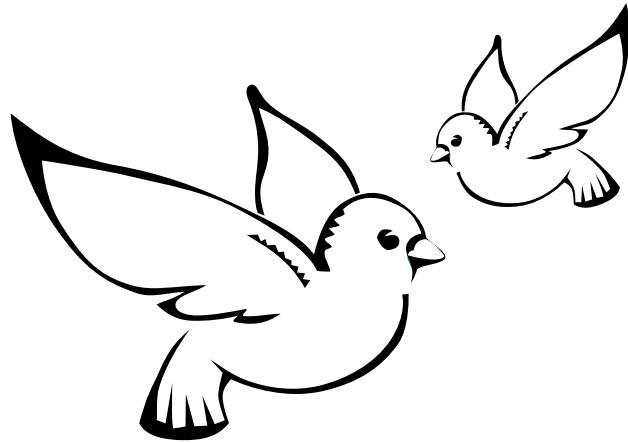


# Un Día Inolvidable



Válido hasta 15 Junio 2023

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.

- 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.- Nuestro grupo de menús ya confeccionados **no admiten ninguna variación.**
- 04.- En caso de no utilizar nuestra selección de vinos, o elegir uno solo, le rogamos consultar
- 05.- Pida información sobre nuestro servicio de selección de Centros Florales.
- 06.- **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 o por 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.
- 07.- **FORMA DE PAGO:** En metálico hasta los 1.000 euros (según ley 11/2021), talón bancario/conformado nominativo a Producciones Euroocio SL. o transferencia bancaria.
- 08.- Si desea realizar el banquete en nuestras instalaciones con zona de juegos, espacio fotográfico...(carpas, recintos ajardinados o alrededores de la piscina), este tendrá un **INCREMENTO DE 4,00 €.** por comensal.
- 09.- A todos nuestros precios hay que añadirles el I.V.A.
- 10.- **Disponemos de zonas privadas** de 60 a 80 comensales, todo el día (hasta las 21:30 h.) que incluyen barra libre y recena dulce y salada por 3.000 euros (sujeto a primeras reservas).
- 11.- Servicio de bebidas en nuestra Terraza al aire libre (**solo con buen tiempo**) hasta las 21:00 h.
  - Botella Importación (Ballantines, Cacique ...) con 12 Refrescos : 84,60 €.
  - Tickets Consumición Primeras Marcas: 7,23 €/und. (10 und. mínimo)
- 12.- La adjudicación del Salón o Carpa es de exclusiva competencia de la Dirección.
- 13.- 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 **21:00 h.** (siempre que el **tiempo lo permita**).
- 14.- No existe exclusividad de fotógrafo, aunque gustosamente le podemos recomendar distintas opciones y profesionales.
- 15.- Nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figura y espada de comunión para el niño/a.
- 16.- Quedan restringidos todo tipo de artículos pirotécnicos por normativa de la Comunidad de Madrid.
- 17.- El montaje irá en tablero recto o forma de "U" dependiendo del número de personas.
- 18.- Las carpas son compartidas con otras comuniones.
- 19.- En los menús infantiles, los segundos platos deben de ser todos iguales.
- 20.- Nuestros espacios infantiles y zonas de ocio solo podrán ser utilizados por los invitados que hayan realizado la comida con nosotros.

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Infantil



## PRIMER PLATO

A elegir:

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses fríos y calientes.

(Jamón, lomo Ibérico, chorizo, salchichón Ibérico , queso nata, rulo de york con ensaladilla rusa, croquetas y fingers de Pollo).

## CARNE

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.

## POSTRE

- Tarta de comunión y porción de helado.

**PRECIO: 51,10 €.** (10% IVA no incluido).

\*Incluye Bolsa con Regalos y Chuches.

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

\*También adaptamos menús para personas celiacas, intolerancia a la lactosa, frutos secos, marisco, etc.

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Premiere



## PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón.

## PESCADO

- Raviolón de lubina rellena de crema de boletus y salsa de almendras con guarnición.

## CARNE

- Tronco de solomillo ibérico relleno de pesto rojo, pasas y guarnición.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.  
- Café e infusiones.  
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(\*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

**PRECIO: 70,20 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Magno

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pincho de cherry con anchoas  
Bombón de salmón con queso y membrillo  
Lingote de fuet  
Petit suisse relleno de cangrejo  
Cesta de tacos de queso manchego  
Espuma de aguacate  
Salmorejo de mango y manzana verde  
Huevo de codorniz con jamón  
Ferrero de mousse de pato  
Twister de quesos  
Mini hot dogs



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

- Lasaña de corvina rellena de salmón y coulis de bogavante con guarnición.

## CARNE

- Medallón de solomillo de choto a la parrilla con salsa al oporto, patatas panadera y pimiento piquillo.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.  
- Café e infusiones.  
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(\*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

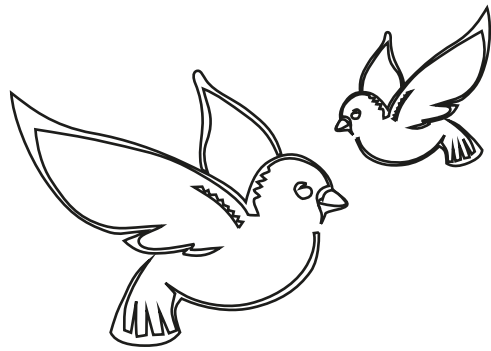
**PRECIO: 85,20 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Gala

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Pincho de cherry con anchoas
- Bombón de salmón con queso y membrillo
- Lingote de fuet
- Petit suisse relleno de cangrejo
- Cesta de tacos de queso manchego
- Espuma de aguacate
- Salmorejo de mango y manzana verde
- Huevo de codorniz con jamón
- Ferrero de mousse de pato
- Twister de quesos
- Mini hot dogs



- 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

- Lubina gratinada cor farsa de gambas y su guarnición.

## CARNE

- Pierna de cordero lechal asado a baja temperatura, romero y guarnición.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(\*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

**PRECIO: 87,00 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Estrella

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pincho de cherry con anchoas  
Bombón de salmón con queso y membrillo  
Lingote de fuet  
Petit suisse relleno de cangrejo  
Cesta de tacos de queso manchego  
Espuma de aguacate  
Salmorejo de mango y manzana verde  
Huevo de codorniz con jamón  
Ferrero de mousse de pato  
Twister de quesos  
Mini hot dogs



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.

## PESCADO

- Cigala, langostinos del Caribe, gambas de Huelva a las tres salsas.

## CARNE

- Chuleta de Avila a la parrilla y su guarnición.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.  
- Café e infusiones.  
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(\*Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

**PRECIO: 88,80 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Real

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pincho de cherry con anchoas  
Bombón de salmón con queso y membrillo  
Lingote de fuet  
Petit suisse relleno de cangrejo  
Cesta de tacos de queso manchego  
Espuma de aguacate  
Salmorejo de mango y manzana verde  
Huevo de codorniz con jamón  
Ferrero de mousse de pato  
Twister de quesos  
Mini hot dogs



\*La duración será de unos 15 minutos

## DE ENTRADA

- Gazpacho de fresón.

## PESCADO

- Merluza estilo Bermeo con almejas y su guarnición.

## SORBETE DE MOJITO

## CARNE

- Paletilla/Pierna\* de cordero lechal asado al horno de leña, con su guarnición.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de 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: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

**PRECIO: 92,20 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023



# Menú Imperial

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pincho de cherry con anchoas  
Bombón de salmón con queso y membrillo  
Lingote de fuet  
Petit suisse relleno de cangrejo  
Cesta de tacos de queso manchego  
Espuma de aguacate  
Salmorejo de mango y manzana verde  
Huevo de codorniz con jamón  
Ferrero de mousse de pato  
Twister de quesos  
Mini hot dogs



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.

## PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y patatas al vapor.

## SORBETE DE MOJITO

## CARNE

- Solomillo de ajo a la parrilla con su guarnición.

## VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.  
- Café e infusiones.  
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

**PRECIO: 94,00 €.** (10% IVA no incluido).

Válido hasta 15 Junio 2023

# Menú Gourmet

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Pincho de cherry con anchoas  
Bombón de salmón con queso y membrillo  
Lingote de fuet  
Petit suisse relleno de cangrejo  
Cesta de tacos de queso manchego  
Espuma de aguacate  
Salmorejo de mango y manzana verde  
Huevo de codorniz con jamón  
Ferrero de mousse de pato  
Twister de quesos  
Mini hot dogs  
Torpedo de langostinos  
Mini bric de morcilla  
Bomba de queso  
Pulpo con espuma de patata  
Canelones crujientes de pato  
Pita cajún



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 de Rueda y tinto Rioja.  
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

## POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.  
- Café e infusiones.  
- Cava Castellblanch.

## LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

**PRECIO: 94,00 €.** (10% IVA no incluido).

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

Válido hasta 15 Junio 2023

# Entrantes

Cóctel 15 min. .... 19,00 €.-

Cóctel 30 min. .... 36,00 €.-



Vichysoise ..... 16,40 €.-

Caldo de la abuela ..... 16,40 €.-

Crema de melón (temporada) ..... 16,60 €.-

Gazpacho andaluz ..... 15,60 €.-

Crema de marisco ..... 16,10 €.-

Crema de langosta ..... 21,00 €.-

Gazpacho de fresón ..... 16,50 €.-

Gazpacho de cereza ..... 16,50 €.-

Válido hasta 15 Junio 2023

# Primer Plato

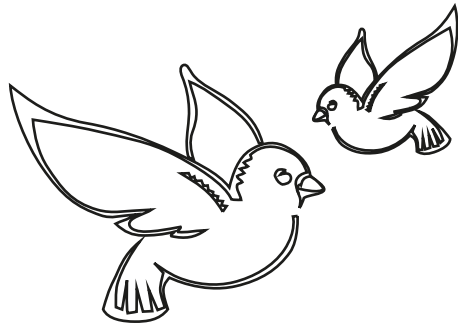


Melón natural con jamón ibérico .....	19,70 €.-
Pimientos del piquillo rellenos .....	14,60 €.-
Pastel de marisco y verduras con salsa de pimientos rojos .....	15,80 €.-
Pastel de cabracho .....	19,20 €.-
Entremeses ibéricos .....	21,60 €.-
Espárragos de Navarra y langostinos del Caribe tres salsas .....	19,60 €.-
Piña natural con langostinos, vinagreta y manzana verde .....	20,00 €.-
Coctail de mariscos con frutos del mar .....	18,30 €.-
Verbena de ahumados (salmón, bacalao, atún y blue marlin) con alcaparras y tomate cherry .....	22,00 €.-
Milhojas de pimiento rojo, queso fila y langostinos en cama de salmorejo .....	20,10 €.-
Ensalada de mar y montaña, tacos de bacalao, jamón ibérico, foie y salsa Chicago .....	20,50 €.-
Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de Pato .....	20,50 €.-
Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta de piña natural .....	32,50 €.-

Válido hasta 15 Junio 2023

# Pescados & Mariscos

Merluza a la bilbaína .....	24,30 €.-
Lomo de salmón a la parrilla con salsa Aurora .....	22,90 €.-
Merluza al estilo bermeo .....	25,70 €.-
Lubina con farsa de gambas .....	23,80 €.-
Bacalao al horno con cebolla roja y olivas .....	28,80 €.-
Cigala, langostinos y gambas dos salsas .....	35,50 €.-
Nécora, cigala, langostinos y gambas .....	40,00 €.-
Bogavante entero abierto con salsa marisquera .....	42,00 €.-
Lomo de lubina relleno de crema de boletus en salsa de almendras .....	24,70 €.-
Lasaña de corvina rellena de salmón con culis de bogavante .....	22,70 €.-
Ensalada de bogavante y marisco .....	32,50 €.-

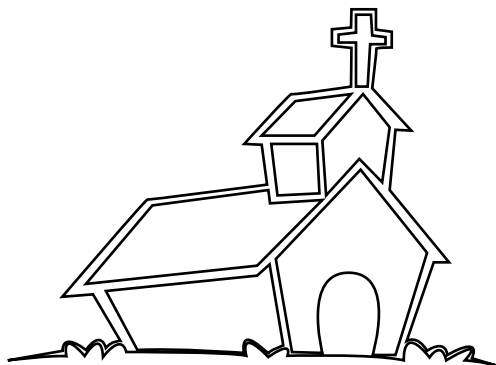


\*Todos los pescados se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras.

Válido hasta 15 Junio 2023

# Carnes

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



Entrecote a la parrilla, con guarnición de patatas a lo pobre .....	24,80 €.-
Pierna de cordero lechal asado al horno de leña, con patatas panaderas y tomate asado .....	27,20 €.-
Chuleta de Avila a la parrilla con patatas a lo pobre y pimientos asados .....	27,80 €.-
Pierna o paletilla de cordero asado estilo aranda y guarnición .....	29,60 €.-
Solomillo de añojo a la parrilla con panaché de verduras .....	28,00 €.-
Medallones de solomillo con salsa al oporto .....	26,80 €.-
Cordero lechal relleno de delicias del país asado y tomate asado .....	26,70 €.-
Hojaldre de solomillo con paté y verdura de temporada .....	27,70 €.-
Paletilla de cordero estilo aranda .....	33,60 €.-
Centro de solomillo ibérico albardado con beicon y salsa cumberlant .....	26,20 €.-
Confit de pato con salsa de frutos rojos .....	27,30 €.-
Carrillada de ternera al Pedro Ximenez .....	29,50 €.-
Hojaldre de solomillo de ternera y block de pato con patatas panadera y pimiento del piquillo .....	29,00 €.-
Tournedo de solomillo de vaca sobre pan tostado y salsa española .....	31,00 €.-

Válido hasta 15 Junio 2023

# Postres

## HELADOS

Helado Stratachela .....	7,40 €.-
Helado de Vainilla y Chocolate .....	6,10 €.-
Biscuit de Helado de Vainilla con Chocolate caliente .....	8,60 €.-
Bola de Helado de Nube con Chocolate caliente .....	8,90 €.-
Helado de Turrón .....	8,30 €.-
Helado de Musley .....	8,20 €.-

## TARTAS

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



Válido hasta 15 Junio 2023

# Bodega

## VINO BLANCO

Nuestro Afruitado de Rueda .....	5,90 €.-
Rioja Cvné Rosado .....	7,40 €.-
Ribeiro .....	7,70 €.-
Diamante .....	7,20 €.-

## CAVA

Freixenet .....	6,60 €.-
Castellblanch Extra .....	4,80 €.-
Codorníu Clásico .....	6,90 €.-
Anna de Codorníu .....	7,70 €.-
Aria BN (Segura Viudas) .....	6,60 €.-

## VINO TINTO

Nuestro vino de Rioja .....	5,80 €.-
Valdepeñas con DO .....	5,40 €.-
Rioja CVNE .....	7,80 €.-
Marqués de Cáceres .....	8,90 €.-
Viña Real Crianza .....	7,90 €.-
Protos Joven (Ribera del Duero) .....	9,10 €.-
Pesquera Crianza (Ribera del Duero) .....	14,70 €.-
Lambuena Joven (Rivera DO) .....	7,90 €.-

\*Siempre se sirve uno de cada grupo.

Válido hasta 15 Junio 2023



# Plantilla

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

INCLUIDO [1]

- Pincho de cherry con anchoas
- Bombón de salmón con queso y membrillo
- Lingote de fuet
- Petit suisse relleno de cangrejo
- Cesta de tacos de queso manchego
- Espuma de aguacate
- Salmorejo de mango y manzana verde
- Huevo de codorniz con jamón
- Ferrero de mousse de pato
- Twister de quesos
- Mini hot dogs
  
- 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]

Válido hasta 15 Junio 2023

**TOTAL**

10% IVA no incluido