

## COMUNIONES 2017

### MENÚ Nº 2

#### ENTRADAS

Selección de ibéricos y queso manchego semicurado  
Selección de patés caseros con mousse de pato sobre espejo de mango  
Lomitos de salmón con costra de frutos secos y vinagreta de naranja y aguacate



#### ALMUERZO/CENA

#### MEDIODÍA

Popieta de merluza con salteado de gamba ajillo y gambas plancha  
Sorbete de limón al cava  
(DEGUSTACIÓN DE ARROCES)  
Arroz de pato con verduras de temporada  
Arroz del senyoret

#### NOCHE

Popieta de merluza con salteado de gamba ajillo y gambas plancha  
Sorbete de limón al cava  
Solomillo ibérico con salsa de frutos secos con su guarnición

#### POSTRE

Mousse de chocolate con cerezas marinadas  
Tarta especial comunión  
Cava Castell d'Ordal  
Café, brandy, licor de melocotón o manzana

#### BODEGA

Tinto Señorío de los Baldíos (Ribera del Duero), rosado lambrusco,  
cervezas, refrescos y aguas minerales

**PRECIO 41.70 €,**

**EN EL PRECIO INCLUYE: CASTILLOS HINCHABLES, DISCOMÓVIL, PROTOCOLO Y MINUTAS PERSONALIZADAS CON LA FOTOGRAFÍA DEL NIÑO/A PARA LOS INVITADOS.**

#### MENÚ NIÑOS

Papas, cocker's combi, aceitunas rellenas, **MEDIODÍA:** Paella valenciana,  
**NOCHE:** Combinado de hamburguesa, york, queso manchego y patatas fritas;  
refrescos, aguas minerales y helado

**PRECIO 18,50 €.**

