



# COMUNIONES 2026



Los menús que presentamos a continuación son orientativos, pudiendo personalizar su propuesta con los platos, sorbetes y salsas que mejor se adapten a su gusto.

El salón se reserva para un mínimo de 60 comensales. En caso de que, llegada la fecha, el número de asistentes sea inferior, se aplicará un suplemento al precio del menú. El número definitivo de invitados deberá confirmarse con una semana de antelación.

Para formalizar la reserva de la fecha, será necesario un depósito de 500 €. El importe restante se abonará en la semana previa a la Comunión, a excepción de la cuenta del bar, que se liquidará al finalizar el evento.

Una vez definido el menú y los detalles adicionales, se elaborará un contrato que deberá ser firmado por ambas partes.

Todos nuestros menús incluyen el siguiente **Aperitivo tipo Cóctel**, compuesto de:

Tablas de quesos y embutidos ibéricos.  
Chupitos de salmorejo  
Tartar de atún con mayonesa de alcaparras y lima  
Tosta de sardina ahumada con guacamole  
Hojaldre de nuestra rusa con langostinos  
Quiche de verduras y ternera al gratén  
Surtido de croquetas

Acompañado de: Cerveza, Vermú, Refrescos, Zumos, Vino Fino.



# COMUNIONES 2026 +

## MENÚ Nº 1

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENO DE ESPUMA DE MARISCO  
SORBETE DE LIMÓN  
CARRILLERA IBÉRICA A LA SALSA DE PASAS MOSCATEL  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZAS Y AGUA  
MINERAL

PRECIO: 55 € (IVA NO INCLUIDO)

## MENÚ Nº 2

LOMO DE BACALAO A LA SALSA DE ALMEJAS  
SORBETE DE MANDARINA  
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE BOLETUS  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA  
MINERAL

PRECIO: 58 € (IVA NO INCLUIDO)



# COMUNIONES 2026



## MENÚ Nº 3

BROCHETA DE SALMÓN, RAPE Y LANGOSTINOS SOBRE BARQUITA  
DE CALABACÍN Y SALSA AL CAVA  
SORBETE DE LIMÓN AL CAVA  
PICADILLO PARMENTIER DE RABO DE TORO AL VINO TINTO  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA  
MINERAL

PRECIO: 60 € (IVA NO INCLUIDO)

## MENÚ Nº 4

DORADA A LA SALSA DE HONGOS Y GAMBAS  
SOPA DE MELÓN CON JAMÓN  
PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE ARÁNDANOS  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA  
MINERAL

PRECIO: 65 € (IVA NO INCLUIDO)



Hotel La Barracuda





# COMUNIONES 2026 +

## MENÚ Nº 5

TARTAR DE VIEIRAS Y CARABINEROS  
CREMA DE PUERROS Y BOLETUS  
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA DE PISTACHOS  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
VINO BLANCO, VINO TINTO, REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA  
MINERAL

PRECIO: 72 € (IVA NO INCLUIDO)

## MENÚ VEGETARIANO

REVUELTO DE BOLETUS Y CEBOLLETAS TIERNAS.  
SORBETE O SALMOREJO (VARIARÁ EN FUNCIÓN DEL MENÚ  
PRINCIPAL)  
LASAÑA DE VERDURAS GRATINADA AL PARMESANO  
POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA  
CAFÉ E INFUSIONES  
REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL  
VINO BLANCO Y VINO TINTO DEL MENÚ PRINCIPAL.

PRECIO: 55 € (IVA NO INCLUIDO)





# COMUNIONES 2026



## MENÚ INFANTIL

ENTREMESES VARIADOS  
SEGUNDO PLATO A ELEGIR UNO ENTRE:

MACARRONES BOLOÑESA

ESCALOPE DE CERDO

ESCALOPE DE POLLO

HAMBURGUESA

(LOS ÚLTIMOS PLATOS ACOMPAÑADOS DE PATATAS FRITAS)

POSTRE A ELEGIR O HELADO

PRECIO: 32 € (IVA NO INCLUIDO)

## CARTA DE POSTRES

POSTRES (A ELEGIR UNO):

SEMIFRÍO DE TURRÓN

LINGOTE DE PISTACHO

CÚPULA DE CHOCOLATE

TRAMONTANA CON CREMOSO DE FRESAS Y BAÑO DE CHOCOLATE

SAN MARCOS CON HELADO DE NATA Y CARAMELO CRUJIENTE

TARTA CORAZÓN CON HELADO DE DOS CHOCOLATES

COMO ALTERNATIVA, TAMBIÉN PUEDEN OPTAR POR LA TARTA DE COMUNIÓN.

---

Bajo presupuesto:

MESA DULCE

ANIMACIÓN INFANTIL

BARRA LIBRE O COPAS DE SOBREMESA