

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 N° 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 N° 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 N° 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 N° 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)

COMUNIONES 2026



MENÚ N° 5

TARTAR DE VIEIRAS Y CARABINEROS
CREMA DE PUERRS 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

ENTREMESSES 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):

SEMIIFRÍO 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

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

Bajo presupuesto:

MESA DULCE

ANIMACIÓN INFANTIL

BARRA LIBRE O COPAS DE SOBREMESA



*** Hotel La Barracuda