



# Comunioniones 2019

 *Restaurante*  
*La ola*

### Detalles:

- Animación colectiva a partir de 10 niños por comunión, desde que empieza la comida hasta 4 hrs. habrá un monitor al cuidado de ellos, haciendo varias actividades (pintura, juegos diversos...) y discomóvil para niños.
- Centro de flores por cuenta del Restaurante
- Minutas a una tinta por cuenta del Restaurante. (Si quisieran la minuta con la foto del niño/a se incrementara **1.20 €** (por comensal) y se entregara la foto una semana antes.)
- Si desean Sorbete de Limón ó Mandarina, tendrá un incremento de **2.00 €** por comensal.
- La música para los Adultos, a partir de **400.00 €**, si hubiera más de una comunión que lo solicita sería a repartir entre las comuniones
- El listado de los comensales se deberá entregar 5 días antes del evento, teniendo en cuenta si hubiera cualquier cambio notificarlo los **3 días** antes del evento.
- **Una vez efectuada la reserva se entregaran 300.00 € de fianza que se descontara el día del evento.**
- **El día del evento o al día siguiente, se procederá a la liquidación TOTAL de la factura.**
- Anulación del banquete:
  - ✓ En su totalidad, se deberá de notificar un mes antes, pasado este tiempo no se devolverá la fianza.
- Anulación de comensales:
  - ✓ Se podrán modificar el número de comensales, 3 días antes del evento, pasado ese tiempo se cobrara:
    - 48 hrs antes el 50% de las bajas.
    - 24 hrs antes el 100 % de las bajas.



## Menú 1 C

Centro de mesa:

Jamón de Recebo y Queso Curado  
Brocheta de Pulpo Glaseada  
Langostinos Bellavista  
Revuelto de Voletus, Crujiente de Jamón y Foie  
Sepia con Alcachofas

Degustación 2 tipos de Arroces

(Paella de Marisco / Negro / Confit de Pato con Setas / Bacalao y Ajos tiernos)

Profiteroles con salsa de chocolate

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés  
Vino Tinto, D.O. Rioja  
Cava Brut, D.O. Penedés  
Agua Mineral  
Café y Licores Fríos

**Precio por persona: 49,80 €**

**\*Paella de Bogavante: Suplemento de 2,00 €**



## Menú 2 C

Centro de mesa:

Jamón de Recebo y Queso Curado  
Langostinos Fríos (2 por persona)  
Calamar de Playa al Jerez

Dados de Rape a la Bilbaína

Carrillada Ibérica con Salsa Perigueux

Tiramisú

Tarta Celebración

Vino Blanco, D.O. Penedés  
Vino Tinto, D.O. Rioja  
Cava Brut, D.O. Penedés  
Agua Mineral  
Café y Licores Fríos

Precio por persona: 56,00 €



## Menú 3 C

Canelón de Foie con Salsa Suprema

---

Lomo de Bacalao a la Llauna

---

Solomillo Ibérico a las Tres Pimientas

---

Puding de Manzana con Helado de Vainilla

---

Tarta Celebración

---

Vino Blanco, D.O. Penedés

Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 58,00 €



## Menú 4 C

Ensalada de Salmón y Langostinos

---

Lomo de Merluza con Almejas

---

Muslo de Pintada relleno de Foie y compota de manzana

---

Helado de Leche Merengada con Crema Brulé

---

Tarta Celebración

---

Vino Blanco, D.O. Penedés

Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 62,00 €



## Menú 5 C

Ensalada de Queso Brie con Piña

---

Rodaballo al Horno con Patatas Panadera

---

Jarrete de Cordero con Pure parmentiere

---

Brocheta de Fruta con Helado de Vainilla y salsa  
de chocolate

---

Tarta Celebración

---

Vino Blanco, D.O. Penedés

Vino Tinto, D.O. Rioja

Cava Brut, D.O. Penedés

Agua Mineral

Café y Licores Fríos

Precio por persona: 65,00 €



## \* Menú 6 C

Centro de mesa:

Jamón Bodega y Queso Manchego

Calamares Andaluza

Sepia con Alcachofas

Mejillones con Salsa Mery

A elegir entre:

Solomillo salsa de setas ó Merluza con almejas

Postre ó Tarta

Bebida, Café y Licor

Precio por persona: 34.50 €

Con postre y tarta celebración: 36.50 €

**\* Menú Especial:** El precio del menú 6C, no está presupuestado:  
*Minutas, Flores, Listado, Cava, Bodega específica de evento. Consúltenos.*





## Menú Niño C

### Aperitivo:

Frutos Secos y Aceitunas

---

### Primer Plato (a elegir):

Entremeses Fríos y Calientes

Centro de Mesa: Jamón, Calamares y Croquetas

---

### Segundo Plato (a elegir):

Paella Valenciana

Chuletas de Cordero

Escalope

---

Postre

---

Bebida

Precio por niño: 33,00 € *incluye animación*

