

Restaurante El Palacio

# COMUNIONES 2024

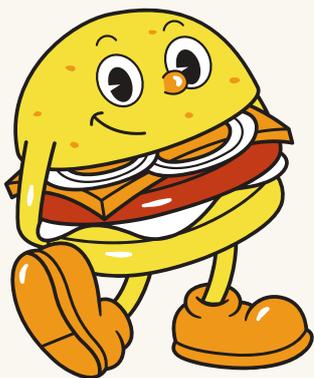


# MENÚ INFANTIL

Rollitos de jamón con queso philadelphia

Nuggets

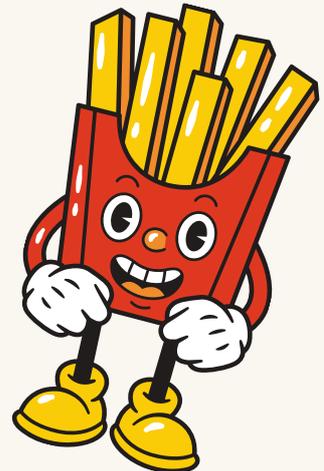
Hamburguesa con pan brioche



San jacobó

Croquetas

Patatas



Helado sorpresa

Tronco de comunión

Bebida: agua y refrescos



**PRECIO:** 18€ (IVA incluido)

# MENÚ CORPUS

Burrata al pesto con salmón

Aguacate relleno de ensaladilla de langostinos

Sorbete de maracuyá y mango

Merluza braseada sobre risotto marinero

Entrecot en salsa de jugo de ternera con puré  
de boniato y chips de verduras

Tronco de cacao especial comunión con tres  
mousses de chocolate y helado de galleta

Verdejo, Moscato, Rioja, Ribera, agua y café

**PRECIO:** 43 € (IVA incluido)

# MENÚ ASCENSIÓN

Ensalada de jamón ibérico, torreznos y vinagreta  
de frutos secos

Langostinos al horno con sofrito de pulpo  
y mayonesa de carabineros

Sorbete de maracuyá y mango

Dorada braseada sobre tallarines con mejillones  
en salsa de azafrán

Lechazo asado con su chuletilla a la plancha  
en su jugo y lechuga en tempura

Tronco de cacao especial comunión con tres  
mousses de chocolate y helado de galleta

Verdejo, Moscato, Rioja, Ribera, agua y café

**PRECIO:** 48 € (IVA incluido)

# MENÚ PENTECOSTÉS

Degustación de hojaldres:

-Canutillo de paté de jamón

-Polka de mousse de foie

-Pizza de cuatro quesos

-Rollito de chorizo ibérico

Gambas a la plancha y zamburiñas sobre  
risotto marinero de algas

Sorbete de maracuyá y mango

Lubina sobre vieira y crema de nécoras

Solomillo de vaca con pastel de patata y manzana,  
acompañado de cuatro salsas: foie, vermú, queso y mostaza

Tronco de cacao especial comunión con tres mousses  
de chocolate y helado de galleta

Verdejo, Moscato, Rioja, Ribera, agua y café

**PRECIO:** 53 € (IVA incluido)

# EXTRAS

**Por elegirnos para celebrar un día tan especial queremos tener con ustedes detalles como:**

-Photocall “especial comunión”

-Mesa exclusiva para regalos

-Si os apetece tomar algo antes de sentaros a comer os recomendamos avisarnos con antelación y os prepararemos unas tapas para acompañar vuestra bebida

-Mesas decoradas y personalizadas con temática “comunión”

# + EXTRAS



## **CARRITO DULCE** (dos tipos)

**Chuches**

+

**Dulces variados**

**100€**

**Chuches**

+

**Dulces variados**

+

**Frutas tropicales**

+

**Fuente de chocolate**

**175€**



### **ANIMADORA DE TIEMPO LIBRE:**

Decoración de cupcakes, creación de libro de comunión de recuerdo, pintacaras... (las animadoras elegirán los juegos y actividades a realizar dependiendo de las horas contratadas)

**PRIMERA  
HORA: 60€**

**SEGUNDA HORA EN  
ADELANTE: 30€/HORA**

# DATOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA

Estos menús llevan dos entrantes, pescado, carne, postre, café, bebida y el IVA, INCLUIDOS.

Agradecemos que concreten el número exacto de comensales al realizar la reserva.

El menú que se escojan tiene que ser igual para todos los comensales de la mesa.

El tiempo máximo para modificar los comensales totales es con 3 días de antelación.

Si algún comensal es alérgico, intolerante a algún alimento, celíaco, vegano, vegetariano, o no le gusta algún plato, no hay problema le podemos adaptar el menú.

Si aumenta el número de comensales es importante consultar si hay disponibilidad.

Si no se avisa con antelación de cambios en el número de comensales, se cobrarán los menús que se contrataron al realizar la reserva.

# GRACIAS POR ELEGIRNOS

ΤΕ ΕΣΠΕΡΑΜΟΣ

