



Communiones

2024



Hall88

HOME FOR TRAVELLERS



Menú 1

Brik crujiente de Setas y Langostinos



Lubina al horno con salsa de Cava y Patatas risoladas



Medallón de Solomillo Ibérico albardado con muselina de Trigueros



Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla



Café



Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo* D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



55 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 2

Crema de Cangrejo al Brandy de Jerez con ravioli de Langostino



Taco de Bacalao confitado con parmentier de Manzana



Albanico Ibérico con Patatas asadas al Romero



Tiramisù Italiano



Café



Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



57 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 3

Crêpe de Gambas rojas con salsa Holandesa



Corvina al horno con salsa de Verdejo y Tomate asado



Preso Ibérica braseada sobre guiso de Setas



Semifrio de Mango y Queso



Café



Bodega

Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



61 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 4

Ensalada de brandada de Bacalao con Gambón y tartar de Tomate



Lomo de Merluza al horno con escabeche de Mejillón



Tournedó de Solomillo de Ternera con escalopa de foie y gratinado de Patata



Tarta San Marcos



Café



Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



70 Euros (I.V.A. incluido)



Menú 5

Surtido de Embutidos Salmantinos



Merluza de pincho en salsa verde con Almejas



Sorbete de Mandarina del Saler



Tostón Asado al estilo tradicional con Patatas Panadera



Tarta Regina



Café



Bodega

Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



75 Euros (I.V.A. incluido)



Menú Infantil*



Diseña el Menú de los Peques

Elige un Primero, un Segundo y un Postre

Primeros

- > Jamón y Lomo Ibéricos y Croquetas
- > Crêpe de Jamón y Queso con Tomate dulce

Segundos

- > Pechuga de Pollo empanada y Patatas fritas
- > filetitos de Solomillo Ibérico con Patatas fritas
- > Brocheta de Nuggets de Pollo con Patatas fritas

Postres

- > Tulipa con Helado al gusto
- > El Postre del Menú de adulto

Bebidas

- > Agua Mineral y Refrescos

29 Euros (I.V.A. incluido)

La tarde en familia

- ✧ Se montará Terraza con servicio de Camareros, hasta las 22 h.
- ✧ Animación Infantil para disfrute de todos los niños sin coste adicional
- ✧ Podrán contratar Merienda que se servirá en la Terraza, a las 20 h.
- ✧ En el caso de que el viento, el frío o la lluvia no permitan disfrutar de una tarde al aire libre, pueden permanecer en el salón hasta las 20 h.
- ✧ Los combinados con Alcohol cuestan 7 Euros. Los Refrescos y Cervezas, 3 Euros.

✧

. RACIONES .

Calamares a la Andaluza	15 Euros
Croquetas de Jamón y Boletus	12 Euros
Mini Hamburguesas	15 Euros
Tortilla de Patata	15 Euros
Empanada Gallega	25 Euros
Hornazo Salmantino	32 Euros
Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo	23 Euros
Surtido de Ibéricos de Bellota	19 Euros
Tabla de Quesos curados y semicurados	19 Euros
Pizza de Atún / 4 Quesos / York y Queso	15 Euros



Contratación

- Se abonará un depósito de 300 Euros como garantía de reserva.
Será descontado de la factura final, emitida el día del evento y que se abonará, antes de la salida, en Recepción.
- El número final de comensales se comunicará una semana antes del evento.
- La permanencia máxima en los salones no superará las 19:00 de la tarde, si llueve pueden estar hasta las 20 h.
- Los arreglos Florales de las mesas y las Minutas están incluidos en el precio
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
- Si traen su propio Candy Bar, han de aportar el Registro Sanitario y coordinarse con nuestro equipo para el horario de montaje y desmontaje.
- Disponemos de platos especiales para Alérgicos, Vegetarianos, Celíacos...