



COMUNIONES 2023



Hall88

HOME FOR TRAVELLERS





Brik crujiente de Setas y Langostinos

★

Lomo de Merluza al horno con escabeche de Mejillón

★

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

★

52 Euros (I.V.A. incluido)

Menü 2

Crema de Cangrejo al Brandy de Jerez con ravioli de Langostino



Corvina al horno con salsa de Verdejo y Tomate asado



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



53 Euros (I.V.A. incluido)



Hall88
HOME FOR TRAVELLERS

Menú 3

Crujiente de Queso de Oveja con Jamón Ibérico y Membrillo



Rodaballo a la Bilbaina con Patata Panadera



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



56 Euros (I.V.A. incluido)

Menü 4

Ensalada de brandada de Bacalao con Gambón y tartar de Tomate



Lubina al horno con salsa de Cava y Patatas risoladas



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



Tarta San Marcos



Café



Bodega

Vino Blanco Valdeubón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



65 Euros (I.V.A. incluido)

Menú 5

Surtido de Embutidos Salmantinos



Taco de Bacalao confitado con parmentier de Manzana



Sorbete de Mandarina del Saler



Tostón Asado al estilo tradicional con Patatas Panadera



Tarta Regina



Café



Bodega

Vino Blanco Valdehón Verdejo * D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Crianza * D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



69 Euros (I.V.A. incluido)



Menú Infantil

Diseña el Menú de los Peques

Elige un Primero, un Segundo y un Postre

Primeros

- > Jamón, Lomo y Salchichón Ibéricos y fritos: Calamares 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

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

Bebidas

- > Agua Mineral y Refrescos

27 Euros (I.V.A. incluido)

La tarde en familia

- ✕ Se montará Terraza con servicio de Camareros
- ✕ Animación Infantil, 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.
- ✕ El precio de los combinados con Alcohol es de 7 Euros.
- Los Refrescos y Cervezas cuestan 3 Euros.
- ✕ El servicio en la Terraza termina a las 22:30 h.

RACIONES	Euros
Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo	20
Jamón de Cebo Ibérico	15
Tabla de Ibéricos	12
Tablas de Quesos curado y semicurado	15
Calamares a la andaluza	9
Patatas Bravas Tres salsas	6
Surtido de Croquetas	8
Tortilla de Patata	12
Pizza Cuatro Quesos	8
Pizza de Atún	8
Pizza de Jamón York y Queso	8
Hornazo Salmantino	20
Empanada Gallega	25

Contratación

➤ *Se abonará un depósito de 300 Euros como garantía de reserva.*

Será descontado de la factura final, emitida el día del evento y 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, a no ser que contraten merienda o lluvia.*

➤ *Los arreglos Florales de las mesas y las Minutas están incluidos en el precio del Menú*

➤ *Todos los precios incluyen el 10% de IVA.*

➤ *Disponemos de platos especiales para Alérgicos, Vegetarianos, Celiacos...*

