



# 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)

## 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, Celíacos...*

