

COMUNIONES

2025

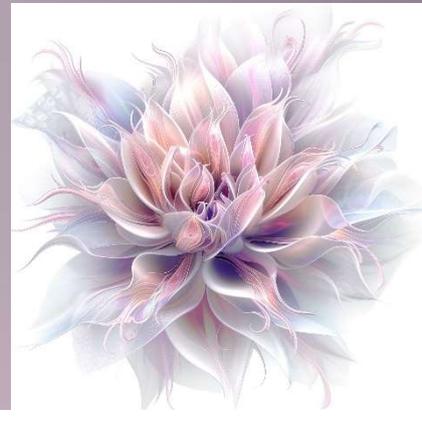


Hall88

HOME FOR TRAVELLERS



# Menú 1



*Brik crujiente de Texas y Langostinos*



*Lobina al horno con salsa de Gambas y Verduritas Orientales*



*Medallón de Solomillo Ibérico con Patatas confitadas a las  
finas hierbas y polvo de Fajón Ibérico*



*Cowlant de Chocolate blanco y salsa de Mango*



*Café y Licor*



*Bodega*

*Vino Blanco Valdehón Verdejo\* D.O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Mayor Crianza\* D.O. Rioja*

*Cava Aria Brvt Nature*



*59 Euros (I.V.A. incluido)*



# Menú 2



*Crema de Cangrejo al Brandy de Ferez con ravioli de Langostino*



*Taco de Bacalao confitado con parmentier de Calamar*



*Pluma Ibérica con chutney de Manzana al Romero*



*Tiramisù Italiano*



*Café y Licor*



*Bodega*

*Vino Blanco Valdehón Verdejo \* D.O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Mayor Crianza \* D.O. Rioja*

*Cava Aria Brut Nature*



*61 Euros (I.V.A. incluido)*



# Menú 3



*Crêpe de Gamba roja con salsa Holandesa*



*Rodaballo al horno con Patata panadera y Cava*



*Presa Ibérica con guiso de Setas y frutos rojos*



*Tarta de Queso con salsa de Mango*



*Café y Licor*



*Bodega*

*Vino Blanco Valdehón Verdejo \* D.O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Mayor Crianza \* D.O. Rioja*

*Cava Aria Brvt Navre*



*65 Euros (I.V.A. incluido)*



# Menú 4



Brandada de Bacalao con Gambón crocante y pico de gallo



Lomo de Merluza al horno con escabeche de Mejillón



Solomillo de Ternera con escalopin de Foie en cama de  
Patatas y reducción de Pedro Ximénez



Tarta San Marcos



Café y Licor



Bodega

Vino Blanco Valdehón Verdejo \* D. O. Rueda

Vino Tinto Coto Mayor Crianza \* D. O. Rioja

Cava Aria Brut Nature



73 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 y Licor*



*Bodega*

*Vino Blanco Valdehón Verdejo \* D. O. Rueda*

*Vino Tinto Coto Mayor Crianza \* D. O. Rioja*

*Cava Aria Brut Nature*



*76 Euros (I.V.A. incluido)*



# Menú Infantil

Elige un Primero y un Segundo

## 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

## Postre

Tarta de Celebración y Tulipa con Helado al gusto

## Bebidas

- > Agua Mineral y Refrescos

30 Euros (I.V.A. incluido)

# La tarde en familia

- \* Terraza con servicio de Camareros, hasta las 22 h.
- \* Animación Infantil sin coste adicional
- \* La Merienda que se servirá en la Terraza, a las 20 H.
- \* Los combinados con Alcohol cuestan 7 Euros.
- \* Los Refrescos y Cervezas, 3 Euros.

## Raciones

Calamares a la Andaluza	20 Euros
Croquetas de Jamón	17 Euros
Mini Hamburguesas	20 Euros
Tortilla de Patata	18 Euros
Empanada Gallega	25 Euros
Hornazo Salmantino	35 Euros
Jamón Ibérico de Bellota a cuchillo	23 Euros
Surtido de Ibéricos de Bellota	20 Euros
Tabla de Quesos	20 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.
- ★ 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...