

COMUNIONES

2025



Hall88

HOME FOR TRAVELLERS



Menú 1



Brik crujiente de Setas y Langostinos



Lubina al horno con salsa de Gambas y Verduritas Orientales



*Medallón de Solomillo Ibérico con Patatas confitadas a las
finas hierbas y polvo de Pimón 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 Brut 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 Eto Mayor Crianza * D.O. Rioja*

Cava Aria Brut Nature



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



Sorbetes 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 del 30%, como garantía de reserva. Será descontado de la factura final, la cual se abonará que se abonará un día antes de la celebración 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...