

COMUNIONES 2010

MENÚ Nº 1

ENTRADAS

Selección de Ibéricos de Jabugo con Queso Manchego Semicurado.
Piquillos escalopados rellenos de Duxelle de Jamón.
Soufflé de Txangurro con Cigalitas salteadas.

ALMUERZO/CENA

Lenguado relleno de Ceps acompañado de Langostinos.
Sorbete de Melón con Menta fresca.
Solomillo Ibérico relleno de verduritas al Foie.

POSTRE

Deliss de Mousse de Caramelo con Teja de Florentina.
Tarta Especial Comunión.
Cava Clos de Monistrol Reserva de Familia Extra Brut.
Café, Brandy, Licor de Melocotón o Manzana.



BODEGA

Tinto Hacienda de Zorita, Crianza 2005 (Valle del Duero), Rosado Lambrusco,
Cervezas, Refrescos y Agua Minerales.



NIÑOS

Papas, Cacao Frito, Cocker's Combi, Aceitunas Rellenas, MEDIODÍA: Paella Valenciana, NOCHE: *COMBINADO DE*,
Hamburguesa, York, Queso Manchego y Patatas Fritas, Refrescos, Aguas Minerales y Helado.