

COMUNIONES 2010

MENÚ Nº 2

ENTRADAS

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

ALMUERZO

Lenguado relleno de Ceps acompañado de Langostinos.
Sorbete de Melón con Menta fresca.

DEGUSTACIÓN DE ARROCES:

Arroz de Pato con Alcachofas.
Arroz de Cangrejos Marismeños.



POSTRE

Semifrío de Frutas del bosque con fondo de Vainilla y Garrapiñados.
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.