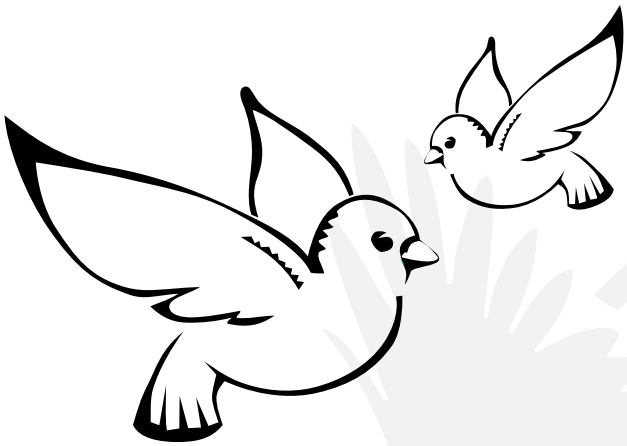


En domingo descuento del 10% en menú de adulto

Un día inolvidable

El mismo día se obsequiará al niño con un regalo muy especial (Según Condiciones Generales de contratación).

Con buen tiempo, dentro de nuestro recinto ajardinado, servicio de discoteca incluido (sin coste alguno) a partir del mes de Mayo.

Todos los niños podrán utilizar nuestras instalaciones del Parque Infantil (castillos hinchables, camas elásticas, toboganes, vídeo-juegos, pistas de bolas, etc.) de forma gratuita.

Para que sea una fecha inolvidable para los niños durante todo el día, les proponemos la siguiente programación:

- Recibimiento de niños y mayores por nuestras azafatas y personajes de película.
- Durante la comida pasarán por la comunión los payasos.
- En la zona de los Jardines-Terraza tendremos diversas actuaciones de guiñoles y/o payasos (única actuación diaria a las 17.30 h. aprox.).
- A continuación y para completar este día inolvidable, Juegos y Baile Infantil.

También se realizaran otras actividades GRATUITAS exclusivamente para niños que celebren su comunión como jumpin, monta en toro mecánico y surf mecánico o rodaje en bolas sobre agua, entre otras.

Disponemos de amplio parking gratuito para todos los invitados

Condiciones generales

01.- Todos los precios son por persona.
02.- Nuestro grupo de menús ya confeccionados **no admiten ninguna variación**.
03.- En caso de no utilizar nuestra selección de vinos, o elegir uno solo, le rogamos consultar.
04.- Pida información sobre nuestro servicio de selección de Centros Florales.
05.- DIEZ DIAS antes de la celebración, la empresa contactara con Uds. para confirmar tanto el número de comensales, como el menú elegido. **TRES DIAS** antes el Cliente facilitara personalmente o por email el número definitivo de comensales. Dicha cantidad será la mínima a facturar. Así mismo durante la semana de la Comunión, la Empresa le hará llegar por correo electrónico la hora y espacio adjudicado. Les rogamos nos mantengan informados de los cambios de dirección electrónica.
06.- FORMA DE PAGO: En metálico (solo facturas menores de 1.000 euros según ley 11/2021), talón bancario/conformado nominativo a Producciones Euroocio SL. o transferencia bancaria.
07.- Si desea realizar el banquete en nuestras instalaciones con zona de juegos, espacio fotográfico...(carpas, recintos ajardinados o alrededores de la piscina), este tendrá un **INCREMENTO DE 4,00 €.** por comensal.
08.- A todos nuestros precios hay que añadirles el I.V.A.
09.- Disponemos de zonas privadas de 60 a 80 comensales, todo el día (hasta las 21:30 h.) que incluyen barra libre y recena dulce y salada por 3.000 euros (sujeto a primeras reservas).
10.- Servicio de bebidas en nuestra Terraza al aire libre (**solo con buen tiempo**) hasta las 21:00 h.

- Botella Importación (Ballantines, Cacique ...) con 12 Refrescos : 84,60 €.
- Tickets Consumición Primeras Marcas: 7,23 €./und. (10 und. mínimo).

11.- La adjudicación del Salón o Carpa es de exclusiva competencia de la Dirección.
12.- En el caso de que la celebración se realice en sábado en horario de comida, el salón o carpa utilizado deberá ser abandonado **antes de las 18.00 hrs.**, pudiendo disfrutar de nuestras terrazas exteriores el tiempo que deseen hasta las **21:00 h.** (siempre que el **tiempo lo permita**).
13.- No existe exclusividad de fotógrafo, aunque gustosamente le podemos recomendar distintas opciones y profesionales.
14.- Nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figura y espada de comunión para el niño/a.
15.- Quedan restringidos todo tipo de artículos pirotécnicos por normativa de la Comunidad de Madrid.
16.- El montaje irá en tablero recto o forma de "U" dependiendo del número de personas.
17.- Las carpas son compartidas con otras comuniones.
18.- En los menús infantiles, los platos deben de ser todos iguales.
19.- La duración de nuestro servicio de comidas es de dos horas y media.
20.- Nuestros espacios infantiles y zonas de ocio solo podrán ser utilizados por los invitados que hayan realizado la comida con nosotros.
21.- El **Regalo** será exclusivamente valido para comuniones **superiores a 35 personas** (el número de personas no es acumulable)

NOTA

Si usted tiene invitados con discapacidad, le rogamos nos lo comunique en el acto de contratación.

Les informamos de que el acceso a nuestras instalaciones **permanecerá cerrado por seguridad de 15:30 h. a 20:00 h.** Si tiene invitados que deban acceder en dicho intervalo, les rogamos nos lo comuniquen con anterioridad.

Menú Infantil

PRIMER PLATO

A elegir (igual para todos):

- Tagliatelle Boloñesa o
- Entremeses fríos y calientes.
  (Jamón, lomo Ibérico, chorizo, salchichón Ibérico , queso nata, rulo de york con ensaladilla rusa, croquetas y fingers de pollo).

CARNE

A elegir (igual para todos):

- Chuletitas de cordero con patatas fritas o
- Escalope de ternera con patatas fritas.

POSTRE

- Tarta de comunión y porción de helado.

PRECIO: 53,10 €. (10% IVA no incluido).

*Incluye bolsa de chuches y presencia de payasos durante la comida.

- A elegir un primer plato y un segundo plato iguales para todos los niños.
- Hasta los 11 años.
- En deferencia a los niños asistentes, menú elaborado estrictamente a precio de costo.

*También adaptamos menús para personas celiacas, intolerancia a la lactosa, frutos secos, marisco, etc.

Menú Premiere

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Raviolón de lubina rellena de crema de boletus y salsa de almendras con guarnición.

CARNE

- Tronco de solomillo ibérico relleno de pesto rojo, pasas y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

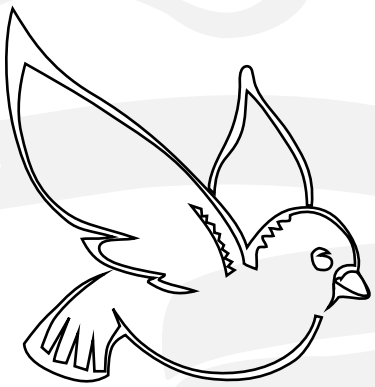
- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 72,80 €. (10% IVA no incluido).



Menú Gala

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de pato.

PESCADO

- Lubina gratinada cor farsa de gambas y su guarnición.

CARNE

- Lingote de cordero lechal asado a baja temperatura, romero y guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 85,80 €. (10% IVA no incluido).

Menú Magno

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Milhojas de pimiento rojo con queso filo y langostinos en cuna de salmorejo.

PESCADO

- Lasaña de corvina rellena de salmón y coulis de bogavante con guarnición.

CARNE

- Medallón de solomillo de choto a la parrilla con salsa al oporto, patatas panadera y pimiento piquillo.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 87,70 €. (10% IVA no incluido).

Menú Estrella

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Jamón ibérico, lomo embuchado, chorizo, salchichón cular y queso manchego.

PESCADO

- Cigala, langostinos del Caribe, gambas de Huelva a las tres salsas.

CARNE

- Chuleta de Avila a la parrilla y su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

(*)Opcional: Puede añadir sorbete de mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO: 95,00 €. (10% IVA no incluido).

Menú Imperial

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

PRIMER PLATO

- Piña natural con langostinos y vinagreta de mango y manzana verde.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y patatas al vapor.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Solomillo de añojo a la parrilla con su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 97,00 €. (10% IVA no incluido).

Menú Real

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

*La duración será de unos 15 minutos

DE ENTRADA

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Merluza estilo Bermeo con almejas y su guarnición.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Paletilla de cordero lechal asado al horno de leña, con su guarnición.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 98,70 €. (10% IVA no incluido).

Menú Gourmet

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Oreo de queso
Bombón de salmón flambé
Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso
Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate
Vasito de ajo blanco y coco
Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato
Taco de humus y cebolla encurtida
Mini hot dogs

*La duración será de unos 30 minutos

Torpedo de langostino
Mini bric de morcilla
Bomba de queso
Pulpo con patata confitada
Canelones crujientes de pato
Croqueta de queso azul con membrillo

Vino blanco de Rueda
Vino tinto de Rioja
Agua mineral
Refrescos
Cerveza
Martini
Zumos

PRIMER PLATO

- Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta y piña natural.

SORBETE DE MOJITO

SEGUNDO PLATO(*)

- Tournedo de solomillo de vaca con micuit de pato sobre pan tostado y salsa española con pirámide de patata y calabacín relleno.
o
- Merluza a la marinera estilo bermeo con gambas, almejas y patatas al vapor.

VINOS

- Gran vino blanco de Rueda y tinto Rioja.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.

POSTRE

- Tarta de comunión y helado artesano.
- Café e infusiones.
- Cava.

LICORES

- Licor de manzana, licor de hierbas, orujo y pacharán.

PRECIO: 98,50 €. (10% IVA no incluido).

(*) A Elegir entre Carne y Pescado. DIEZ días antes del evento, confirmar número y plato seleccionado

CREA TU MENÚ AL GUSTO

Entrantes

Vichysoise	18,70 €.-
Caldo de la abuela	18,70 €.-
Crema de melón (temporada)	18,90 €.-
Gazpacho andaluz	17,80 €.-
Crema de marisco	18,40 €.-
Crema de langosta	23,70 €.-
Gazpacho de fresón	18,80 €.-
Gazpacho de cereza	18,80 €.-
Cóctel 15 min.	22,00 €.-
Cóctel 30 min.	38,00 €.-

Primer Plato

Melón natural con jamón ibérico	22,10 €.-
Pimientos del piquillo rellenos	16,70 €.-
Pastel de marisco y verduras con salsa de pimientos rojos	18,00 €.-
Pastel de cabracho	21,70 €.-
Entremeses ibéricos	24,30 €.-
Espárragos de Navarra y langostinos del Caribe tres salsas	22,10 €.-
Piña natural con langostinos, vinagreta y manzana verde	22,70 €.-
Coctail de mariscos con frutos del mar	20,70 €.-
Verbena de ahumados (salmón, bacalao, atún y blue marlin) con alcaparras y tomate cherry	24,70 €.-
Milhojas de pimiento rojo, queso fila y langostinos en cama de salmorejo	22,70 €.-
Ensalada de mar y montaña, tacos de bacalao, jamón ibérico, foie y salsa Chicago	23,10 €.-
Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de Pato	23,10 €.-
Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta de piña natural	36,10 €.-

Pescados y Mariscos

Merluza a la bilbaína	27,20 €.-
Lomo de salmón a la parrilla con salsa Aurora	25,70 €.-
Merluza al estilo bermeo	28,70 €.-
Lubina con farsa de gambas	26,70 €.-
Bacalao al horno con cebolla roja y olivas	32,10 €.-
Cigala, langostinos y gambas dos salsas	39,30 €.-
Nécora, cigala, langostinos y gambas	44,20 €.-
Bogavante entero abierto con salsa marisquera	46,30 €.-
Lomo de lubina relleno de crema de boletus en salsa de almendras	27,60 €.-
Lasaña de corvina rellena de salmón con culis de bogavante	25,50 €.-
Ensalada de bogavante y marisco	36,10 €.-

Carnes

Entrecotte a la parrilla, con guarnición de patatas a lo pobre	27,70 €.-
Pierna de cordero lechal asado al horno de leña, con patatas panaderas y tomate asado	30,30 €.-
Chuleta de Avila a la parrilla con patatas a lo pobre y pimientos asados	31,00 €.-
Pierna o paletilla de cordero asado estilo aranda y guarnición	32,90 €.-
Solomillo de añojo a la parrilla con panaché de verduras	31,20 €.-
Medallones de solomillo con salsa al oporto	29,90 €.-
Cordero lechal relleno de delicias del país asado y tomate asado	29,80 €.-
Hojaldre de solomillo con paté y verdura de temporada	30,90 €.-
Paletilla de cordero estilo aranda	37,20 €.-
Centro de solomillo ibérico albardado con beicon y salsa cumberlant	29,20 €.-
Confit de pato con salsa de frutos rojos	30,40 €.-
Carrillada de ternera al Pedro Ximenez	33,80€.-
Hojaldre de solomillo de ternera y block de pato con patatas panadera y pimiento del piquillo	32,30 €.-
Tournedo de solomillo de vaca sobre pan tostado y salsa española	34,40 €.-

*Todos los pescados y carnes se sirven con guarnición de patatitas vapor y/o verduras.

Válido hasta 18 Junio 2025

Postres

HELADOS

Helado Stratachela ..... 9,00 €.-

Helado de Vainilla y Chocolate ..... 7,60 €.-

Biscuit de Helado de Vainilla con Chocolate caliente ..... 10,30 €.-

Bola de Helado de Nube con Chocolate caliente ..... 10,60 €.-

Helado de Turrón ..... 9,90 €.-

Helado de Musley ..... 9,80 €.-

TARTAS

Tarta San Marcos ..... 8,40 €.-

Tarta de Chocolate Blanco y frambuesa ..... 9,50 €.-

Tarta de Trufas ..... 9,50 €.-

Tarta de Nata y Chocolate ..... 9,50 €.-

Tarta Tres Chocolates ..... 9,50 €.-

Bodega

VINO BLANCO

Nuestro Afrutado de Rueda .... 7,40 €.-

Rioja Cvné Rosado ..... 9,00 €.-

Ribeiro ..... 9,30 €.-

Diamante ..... 8,80 €.-

CAVA

Freixenet ..... 8,10 €.-

Castellblanch Extra ..... 6,20 €.-

Codorníu Clásico ..... 8,40 €.-

Anna de Codorníu ..... 9,30 €.-

Aria BN (Segura Viudas) ..... 8,10 €.-

VINO TINTO

Nuestro vino de Rioja ..... 7,20 €.-

Valdepeñas con DO ..... 6,80 €.-

Rioja CVNE ..... 9,40 €.-

Marqués de Cáceres ..... 10,60 €.-

Viña Real Crianza ..... 9,50 €.-

Protos Joven (R. Duero) ..... 10,80 €.-

Pesquera Crianza (R. Duero) ... 16,90 €.-

Lambuena Joven (Rivera DO) . 9,50 €.-

*Siempre se sirve uno de cada grupo.

Plantilla

CÓCTEL DE BIENVENIDA - INCLUIDO [1] *La duración será de unos 15 minutos

Oreo de queso // Bombón de salmón flambé //Lingote de fuet
Bikini de jamón y queso // Cesta de tacos de queso manchego
Espuma de aguacate // Vasito de ajo blanco y coco // Bao de pollo thai
Ferrero de mousse de pato // Taco de humus y cebolla encurtida // Mini hot dogs

Vino blanco de Rueda - Vino tinto de Rioja - Agua mineral - Refrescos
Cerveza - Martini - Zumos

[1] Contratando mínimo tres platos, uno de cada grupo.
[2] Contratando dos Vinos y Cava.
[3] Contratando Tarta y Helado.

ENTRANTE (OPCIONAL)

PRIMER PLATO [1]

PESCADOS [1]

CARNES [1]

VINOS [2]

blanco	
Tinto	
Cava	

Copas - Licor Manzana, melocotón, pacharán, brandi Magno (incluido) [2]

POSTRES [3]

Tarta	
Helado	

Café & infusiones (incluido) [3]

TOTAL 10% IVA no incluido	