



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 a partir del mes de Mayo.

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 realizarán 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.- Asignación de espacios: La distribución y asignación de salones, carpas y demás espacios **será realizada por la Dirección** de EL MIRADOR en función del número de asistentes, necesidades organizativas y configuración general de la jornada.

04.- Pida información sobre nuestro servicio de selección de **Centros Florales**.

05.- **Suplemento de ocio y animación:** Las celebraciones de Comunión cuentan con un dispositivo especial de ocio y animación, que incluye la preparación de jardines y zonas exteriores, espacios infantiles y fotográficos, personal de animación y monitores, trenes infantiles, hinchables, Partyland y demás actividades previstas para cada jornada.

Este dispositivo conlleva un suplemento de **4,00 €.** **por comensal**, aplicable a todos los asistentes incluidos en la reserva, con independencia del uso individual de las distintas actividades.

Por motivos meteorológicos, técnicos, de seguridad u organización, alguna actividad podrá verse limitada, modificada o suspendida, sin que ello suponga la reducción o devolución del suplemento, al corresponder éste al conjunto de medios, personal y servicios preparados para la jornada.

06.- **QUINCE DÍAS** antes de la celebración, la empresa contactará con Uds. para confirmar tanto el número de comensales, como el menú elegido. **TRES DÍAS** antes el Cliente recibirá por email los datos de la celebración con 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.

07.- **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.

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** extra (sujeto a primeras reservas).

10.- Servicio de bebidas en nuestra Terraza al aire libre (solo con buen tiempo) hasta las 21:00 h.

- **Tickets Consumición Primeras Marcas:** 8,18 €/und. (10 und. mínimo).

- **Tickets Consumición Refrescos:** 3,18 €/und. (10 und. mínimo).

11.- 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).

12.- No existe exclusividad de fotógrafo, aunque gustosamente le podemos recomendar distintas opciones y profesionales.

13.- Nuestros menús llevan incluidas **minutas personalizadas, figura y espada de comunión** para el niño/a.

14.- Quedan restringidos todo tipo de artículos pirotécnicos por normativa de la Comunidad de Madrid.

15.- El montaje irá en tablero recto o forma de "U" dependiendo del número de personas. **NO se dispone de mesas redondas.**

16.- Los espacios son **compartidos con otras comuniones**.

17.- En los menús infantiles, los platos deben de ser **todos iguales**.

18.- La duración de nuestro servicio de comidas es de dos horas y media.

19.- Nuestros espacios infantiles y zonas de ocio solo podrán ser utilizados por los invitados que hayan realizado la comida con nosotros.

20.- El Regalo será exclusivamente valido para comuniones superiores a 35 personas (el número de personas no es acumulable)

21.- **Partyland:** La apertura completa de Partyland está prevista exclusivamente durante el mes de mayo, siempre que las condiciones meteorológicas, técnicas y de seguridad permitan su funcionamiento.

En el resto de fechas (abril y junio), la apertura de Partyland, así como el número de atracciones o actividades disponibles, quedará a criterio de EL MIRADOR, en función de la programación, necesidades organizativas y condiciones de cada jornada.

22.- **Candy Bar:** Los espacios de Candy Bar deberán instalarse exclusivamente sobre la mesa asignada por la Dirección. El espacio máximo disponible será de 2 metros de largo por 0,40 metros de ancho, no pudiéndose ocupar espacio adicional fuera de la zona asignada.

IMPORTANTE

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 Ibérico, lomo Ibérico, chorizo Ibérico, salchichón Ibérico, queso manchego, jamón york, croquetas y fingers de pollo).

CARNE

A elegir (igual para todos):

- San Jacobo de pollo casero con patatas fritas.
- Escalope de ternera blanca con patatas fritas.

POSTRE

- Tarta de comunión y porción de helado.

PRECIO: 55,70 €. (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.

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



Menú Premiere

PRIMER PLATO

- Salmorejo con pan suflado, cherrys y fósil de albahaca.

PESCADO

- Raviolón de lubina rellena de farsa de gambas y salsa de almendras con guarnición.

CARNE

- Tronco de solomillo relleno de pesto rojo, salsa española 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: 76,40 €. (10% IVA no incluido).



Menú Gala

PRIMER PLATO

- Tartar de aguacate, langostinos y mango, con vinagreta cítrica.

PESCADO

- Lubina gratinada cor salsa de cava y su guarnición.

CARNE

- Chuleta de Ávila de ternera blanca 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: 89,60 €. (10% IVA no incluido).



Menú Magno

APERITIVO 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 gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
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

- 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: 91,10 €. (10% IVA no incluido).

Menú Imperial

APERITIVO 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 gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

*La duración será de unos 30 minutos

Torpedo de langostino
Bomba de queso
Crujiente de pato
Croquetita melosa de cecina

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

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón.

PESCADO

- Bacalao al pilpil de mango con almejas y gambas.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Solomillo de añejo a la pimienta 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: 99,00 €. (10% IVA no incluido).

Menú Real

APERITIVO 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 gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

*La duración será de unos 30 minutos

Torpedo de langostino
Bomba de queso
Crujiente de pato
Croquetita melosa de cecina

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

DE ENTRADA

- Salpicón de mariscos con frutos secos y reducción al Pedro Ximenez.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y guarnición.

SORBETE DE MOJITO

CARNE

- Tournedo de solomillo de vaca con micuit de pato sobre pan tostado, salsa española 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.



PRECIO: 99,50 €. (10% IVA no incluido).

CREA TU MENÚ AL GUSTO

Aperitivo de bienvenida - 15 min.

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 gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

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

Aperitivo de bienvenida - 30 min.

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 gazpacho de remolacha
Micropita de pollo
Ferrero de mousse de pato
Mini hot dogs

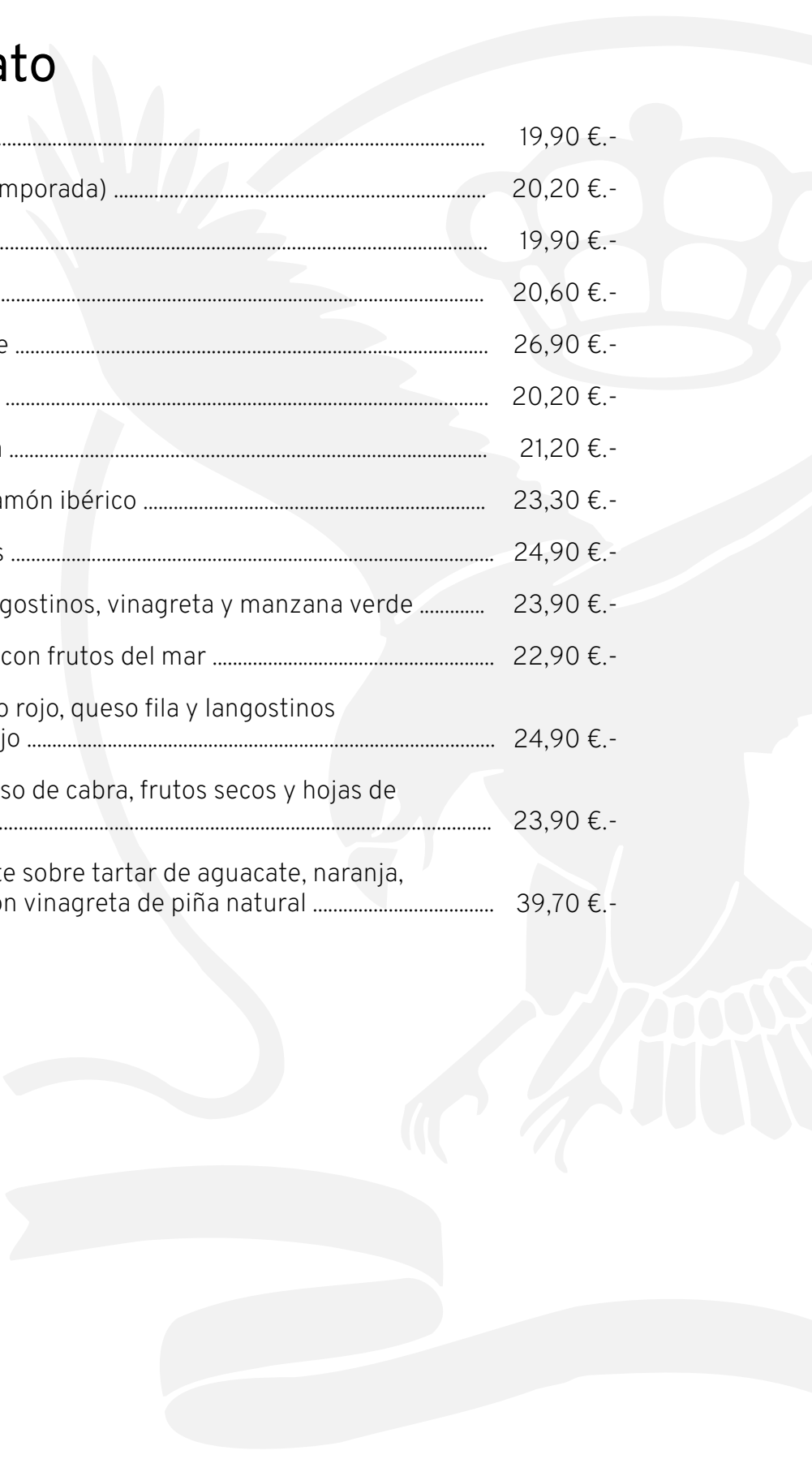
Torpedo de langostino
Bomba de queso
Crujiente de pato
Croquetita melosa de cecina

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

Aperitivo 15 min. 19,00 €.-

Aperitivo 30 min. 33,00 €.-

Primer Plato



Vichysoise	19,90 €.-
Crema de melón (temporada)	20,20 €.-
Gazpacho andaluz	19,90 €.-
Crema de marisco	20,60 €.-
Crema de bogavante	26,90 €.-
Gazpacho de fresón	20,20 €.-
Gazpacho de cereza	21,20 €.-
Melón natural con jamón ibérico	23,30 €.-
Entremeses ibéricos	24,90 €.-
Piña natural con langostinos, vinagreta y manzana verde	23,90 €.-
Coctail de mariscos con frutos del mar	22,90 €.-
Milhojas de pimiento rojo, queso fila y langostinos en cama de salmorejo	24,90 €.-
Flor crocanti de queso de cabra, frutos secos y hojas de jamón de Pato	23,90 €.-
Corona de bogavante sobre tartar de aguacate, naranja, tomate y marisco con vinagreta de piña natural	39,70 €.-

Pescados y Mariscos

Merluza a la bilbaína	29,50 €.-
Lomo de salmón a la parrilla con salsa Aurora	28,95 €.-
Merluza al estilo bermeo	30,90 €.-
Lubina con salsa de cava.....	29,95 €.-
Bacalao al pilpil de mango con almejas y gambas	34,30 €.-
Dos cigalas, langostinos y gambas a la salsa rosa	42,20 €.-
Nécora, cigala, langostinos y gambas	46,90 €.-
Bogavante entero abierto con salsa marisquera	49,90 €.-
Lasaña de corvina rellena de salmón con culis de bogavante	29,75 €.-

Carnes

Entrecot a la parrilla y su guarnición.....	29,95 €.-
Pierna de cordero lechal asado al horno de leña, con su guarnición	32,70 €.-
Chuleta de Avila de ternera blanca a la parrilla y su guarnición	34,60 €.-
Solomillo de añojo a la pimienta con su guarnición	34,70 €.-
Medallones de solomillo con salsa al oporto y su guarnición	32,70 €.-
Paletilla de cordero estilo aranda	39,90 €.-
Tronco de solomillo ibérico relleno de pesto rojo y guarnición.....	29,50 €.-
Confit de pato con salsa de frutos rojos	33,70 €.-
Carrillada de ternera al Pedro Ximenez	36,30 €.-
Tournedo de solomillo de vaca con micuit de pato sobre pan tostado, salsa española y su guarnición.....	38,70 €.-

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

Válido hasta 18 Junio 2027

#11/13

Postres

HELADOS

Helado artesano de caramelo	7,70 €.-
Helado tropical	10,40 €.-
Bola de pistacho	10,70 €.-
Helado de turrón	9,95 €.-
Yogur muesli	9,90 €.-

TARTAS

Tarta San Marcos	8,50 €.-
Tarta de chocolate blanco y frambuesa	9,60 €.-
Tarta de trufas	9,60 €.-
Tarta de nata y chocolate	9,60 €.-
Tarta tres chocolates	9,60 €.-

Bodega

VINO BLANCO

Rioja Cvne verdejo	7,50 €.-
Alma dulce	9,10 €.-
Marqués de Riscal blanco	9,80 €.-
Mar de Frades	12,90 €.-

CAVA

Freixenet	8,20 €.-
Cava brut nature	6,30 €.-
Codorníu clásico	8,50 €.-
Anna de Codorníu	9,40 €.-
Aria BN (Segura Viudas)	8,20 €.-

VINO TINTO

Nuestro vino de Rioja	7,30 €.-
Rioja CVNE	9,50 €.-
Marqués de Cáceres	10,70 €.-
Viña Real Crianza	9,60 €.-
Protos Joven (R. Duero)	10,90 €.-
Pesquera Crianza (R. Duero) ...	17,10 €.-
Lambuena Joven (Rivera DO) .	9,60 €.-

*Siempre se sirve uno de cada grupo.

Plantilla

APERITIVO DE BIENVENIDA - INCLUIDO [1]*La duración será de unos 30 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 gazpacho de remolacha // Micropita de pollo // Ferrero de mousse de pato // 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.

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

--