



*El
Guerra,*
RESTAURANTE
958 50 11 59

COMUNIONES

2027

Celebramos momentos únicos



COMUNIONES 2027

PARA COMPARTIR

- Ensalada de burrata fresca con aguacate y verbena de tomates al pesto verde
- Surtido de ibéricos granadinos
- Delicias de salmón ahumado y queso crema

-

Sorbete de la casa

-

INDIVIDUAL

Pluma ibérica a la brasa con verduras de la huerta y patatas al horno

-

Tarta de comunión

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 1

50,00 €

COMUNIONES 2027

PARA COMPARTIR

- Cogollos a la naranja con anchoas y salmón ahumado con tartaleta de salsa tártara
- Tabla de jamón de bodega y queso curado
- Steak tartar de ibéricos
- Gambones a la sal

-

Sorbete de la casa

-

INDIVIDUAL

Solomillo de cerdo
a la salsa agri dulce con gambas

-

Tarta de comunión

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 2

53,50 €

COMUNIONES 2027

TODO INDIVIDUAL

Tartar de sandía, mango y queso feta

-

Lomo de bacalao con gratinado de alioli
sobre nido de espinacas saltadas
y parmentier trufado

-

Sorbete de la casa

-

Carrillada de cerdo al vino tinto con
patatas baby y verduras mediterráneas

-

Tarta de comunión

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 3

56,00 €

COMUNIONES 2027

TODO INDIVIDUAL

Mini croissant de tartar de ibéricos,
brandada de bacalao y pulled pork

-

Salmón al horno en salsa de eneldo y
espárragos trigueros

-

Sorbete de la casa

-

Secreto ibérico a la brasa con boniato y
espinacas salteadas

-

Tarta de comunión

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 4

57,00 €

COMUNIONES 2027

TODO INDIVIDUAL

Ensalada César con salsa kimchi y lascas
de parmesano

-

Lubina al horno con salteado de
espárragos trigueros

-

Sorbete de la casa

-

Pluma ibérica con parmentier trufado y
salteado de setas

-

Tarta de comunión y cava

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 5

58,00 €

COMUNIONES 2027

TODO INDIVIDUAL

Ensalada Mari Ángeles

(selección de lechugas gourmet, queso de cabra, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas, tomate cherry, vinagre de Módena, mostaza y salsa de yogur)

-

Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y calabaza, con láminas de berenjena y gratinado de mozzarella

-

Sorbete de la casa

-

Codillo crujiente al horno

-

Tarta de comunión y cava

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Menú 6

58,00 €

COMUNIONES 2027

Menú vegetariano

TODO INDIVIDUAL

Ensalada de canónigos con frutos secos y
frutos rojos, vinagreta de frambuesa y miel

-

Wok de arroz con verduras

-

Sorbete de la casa

-

Salteado de brócoli con anacardos y soja

-

Piña natural

-

BEBIDAS

Ribera del Duero cr.

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

45,00 €

COMUNIONES 2027

MENÚ ADOLESCENTES

Jamón, queso y croquetas

-

Medallones de solomillo a la salsa de queso
y patatas fritas

-

Tarta de comunión

-

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

35,00 €

MENÚ INFANTIL

Ganchitos y patatas chips

-

Escalope de pollo, croquetas caseras, queso y
patatas fritas

-

Helado

-

BEBIDAS

Refrescos y agua mineral

28,00 €

Para los más pequeños,
diversión asegurada.

EL MENÚ INCLUYE

Monitoras de juegos, entrada al
parque infantil, + actividades
en los jardines, animadoras,
cama elástica, colchón inflable,
juegos y mil sorpresas más.

Horario del Parque Infantil:
de 15:00 a 20:00 y de 21:00 a 01:30
Horario de los Juegos en los Jardines:
de 15:00 a 00:00

(edad de 3 a 10 años, calcetines obligatorios.
Las actividades y horarios pueden variar según
aforo y si es sábado o domingo.)

COMUNIONES 2027

SERVICIOS EXTRA

- Café/Infusión: 1,70€
- Combinados de licor (whisky, ron + refresco): 6,50€
- Licores (pacharán, baileys, etc): 4,50€
- Cerveza/Refrescos: 3,30€
- Botella de licor + trece refrescos: 73,00€
- Mesas Dulces: El precio puede variar según las opciones.

Condiciones de contratación

Para reservar su celebración, deberá realizar una entrega a cuenta de 300€ (trescientos euros), importe el cual será descontado de la cuenta final. En este acto nos debe indicar el número de comensales y le será asignado el salón correspondiente.

La reserva en nuestro salón D. José conllevará contratar un mínimo de 80 comensales, y en nuestro salón La Casona un mínimo de 100 comensales, siendo estos comensales los mínimos a abonar para poder reservar estos salones.

Se abonará el 50% del presupuesto contratado 30 días del momento de la celebración, y el 50% restante a la finalización.

En caso de anulación de la celebración por razones imputables al cliente, la entrega a cuenta no será reembolsada en ningún caso.

El menú elegido, así como las plazas finales y distribución (para la distribución deberá de consultar con nuestro persona, ya que puede variar según el salón elegido), deberán ser comunicadas en un plazo máximo de 10 días antes del evento.

Si los comensales finales son menos de un 20% de los indicados inicialmente en la contratación, nos reservamos el derecho a cobrar la totalidad de las plazas contratadas y/o cambiarles de salón.

Aceptaremos hasta 24 horas antes de la celebración una disminución máxima de 4 comensales.

El mismo día de la celebración NO se aceptará disminución alguna de invitados, COBRÁNDOSE la totalidad de las plazas indicadas y contratadas.

Queda totalmente prohibido tirar confeti, bengalas, y productos similares. Se cobrará 300,00€ si esto ocurriera como compensación por la limpieza, descontados de la entrega a cuenta.

En el caso de traer tartas del exterior, es obligatorio firmar una declaración responsable, y se cobrará 1,50€ por servicio de cubertería y vajilla por comensal.

El horario de desalojo del salón es de estricto cumplimiento, siempre dentro de la franja horaria establecida para cada celebración, no pudiendo ocuparlo ni por comensales ni por enseres fuera de este.

Las bebidas de la celebración están incluidas de forma ilimitada hasta que se sirva el postre, momento en el cual se dejará de servir bebida alguna. Las bebidas a servir consistirán en cervezas marca Amstel y Heineken, vinos blancos frizzantes y tintos Ribera del Duero crianza y/o Rioja crianza, refrescos de marca PepsiCola y agua mineral embotellada. Este establecimiento se reserva el derecho a cambiar de marcas, manteniendo siempre la misma calidad de los productos ofrecidos.

Según la Ley 11/2021, de 09 de julio, de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no se aceptarán pagos en efectivo iguales o superiores a 1.000,00 €. Ténganlo en cuenta en el momento de abonar su celebración.

HORARIO DE LAS CELEBRACIONES

LOS SÁBADOS

DE 13:30H A 19:00H

DE 20:30H A 03:00H

HORARIO DE LAS CELEBRACIONES

LOS DOMINGOS

DE 13:30H A 20:00H