

Comuniones 2024



El
Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Comuniones 2024



CÓCTEL DE BIENVENIDA

Embutidos ibéricos

Pastela de carne

Macaron con paté

Queso con dulce de membrillo

Vol au vent de paté y manzana confitada

Salmorejo con virutas de jamón

Cucurucho de pescaíto frito

Capirote de langostino marinado

Brocheta de langostinos y cherry

Pinchito de pollo

Piruleta de jamón y queso

BEBIDAS

Ribera del Duero
Blanco frizzante
Cerveza, refrescos
Agua mineral

12,00 €/adultos
7,00 €/niños
45 minutos

El
Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Comuniones 2024



Confeccione el
MENÚ DE COMUNIÓN
a su gusto

Opción 1 47,00 €

Cuatro entrantes para compartir

Sorbete de la casa

Un plato individual

Tarta de comunión con helado

Opción 2 50,00 €

Un entrante para compartir

Un primer plato individual

Sorbete de la casa

Un segundo plato individual

Tarta de comunión con helado

BEBIDAS PARA TODOS LOS MENÚS

Ribera del Duero

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua mineral

Comuniones 2024



ENTRANTES PARA COMPARTIR (elija su opción)

- Ensalada de brotes tiernos, manzana, roquefort y vinagre de módena
- Ensalada de atún escabechado
- Ensalada de la casa
(Cogollos baby, tomate, maíz, alcachofas, pimientos asados, espárragos, zanahoria, huevo duro, aceitunas, fruta de temporada y salmón ahumado)
- Ensalada Mari Ángeles
(brotes tiernos, cherry, queso de cabra, pechuga de pavo escabechada, frutos secos, vinagre balsámico de módena y salsa agridulce)
- Tomate con virutas de queso de cabra y pétalos de sal negra
- Pimientos del piquillo rellenos de perdiz con gratinado de queso
- Gambones a la sal
- Tabla de embutidos ibéricos
- Tabla de queso y patés
- Tabla de jamón de bodega y queso
- Milhojas de paté con manzana caramelizada
- Pastela de carne

Comuniones 2024



INDIVIDUAL (elija su opción)

PESCADO

- Bacalao con gratinado de alioli, sobre nido de espinacas salteadas
- Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y láminas de berenjenas
- Filete de rosada con gambas y almejas a la salsa del chef
- Lubina al horno a las finas hierbas
- Dorada a la espalda
- Merluza en salsa de puerros con gambas

CARNE

- Solomillo de cerdo a la brasa o salseado (salsa stroganoff, pimienta verde, agridulce, roquefort)
- Pluma Ibérica a la brasa
- Carrillada de cerdo en salsa
- Codillo crujiente al horno
- Entrecot de ternera

Opción especial + 10,00€

- Solomillo de ternera
- Paletilla de cordero
- Cochinito al horno

Comuniones 2024



MENÚ ADOLESCENTES

Entrante individual

Queso, jamón, lomo embuchado,
langostinos, pastelitos salados

Plato principal

Solomillo de cerdo a la brasa

Tarta de comunión con helado

BEBIDAS

Refrescos

Agua mineral

32,00€



MENÚ NIÑOS

Entrante individual

Queso, jamón, croquetas, snacka

Plato principal

Pechuga empanada con patatas

Helado

BEBIDAS

Refrescos

Agua mineral

26,00€

Incluye entrada
al parque infantil
y juegos

Comuniones 2024



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DIVERSIÓN ASEGURADA

El menú de niños incluye

Monitoras de juegos, entrada al parque infantil, cama elástica, colchón inflable, pintacaras, globofexia, juegos y mil sorpresas más.



MESAS DULCES

MESA DULCE: 300,00€

MESA DULCE TEMATIZADA: 350,00€

Para completar la comunión, que mejor que una de nuestras mesas dulces.



El Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59

Comuniones 2024



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

En el momento de la firma del contrato de celebración, deberán indicarnos el número de comensales.

Las plazas finales y distribución, en su caso, deberán ser comunicadas en un plazo máximo de 5 días antes del evento.

Si los comensales finales varían menos de un 20% de los indicados inicialmente, nos reservamos el derecho a cobrar la totalidad de las plazas contratadas y cambiarles de salón si lo estimamos conveniente.

Para la distribución de las mesas, tengan en cuenta que serán mesas redondas de 8 personas, o rectangulares múltiplo de 4.

Importe de para reservar la comunión: 500,00 € que serán descontados del importe final. En caso de anulación de celebración por parte del cliente, la reserva no será reembolsada en ningún caso.

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.

Por seguridad alimentaria, no se admiten tartas ni ningún otro alimento externo de nuestras instalaciones.

Botellas de licor y sus refrescos: 65,00 €.

Mesa dulce: 300,00 €.

Fuente de chocolate: 120,00 €.

Alquiler de equipo de proyección: 50,00 €.

HORARIO DE LAS CELEBRACIONES

DE 13:00H A 19:00H

DE 20:00H A 03:00H

www.restauranteelguerra.com

Camino del Zute, 36 - Huétor Vega - Granada

El Guerra
RESTAURANTE
958 50 11 59