



El Cántaro, 2019

## Menú comuniones

### Menú tipo 1 Gourmet

#### Para compartir

Tabla de Pates

Jamón ibérico

Queso Manchego (curado picante)

Ensalada\*( Ver alérgenos)

Hojaldre relleno de verdura (individual, con jamón ibérico, queso manchego, pimiento del piquillo y espárragos verdes)

Mariscada (Langostinos, gambas, patas de cangrejo y mariscos del día)

#### Plato principal

Solomillo de ternera a la brasa con patatas parisinas y verduras o lomo de bacalao con salsa de tomate a la antigua.

Tarta de comunión y café

**Cerveza, Rioja crianza, refrescos, pan y agua\*** la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo, palmitos
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar

Precio por cubierto 45€  
10% iva incluido



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.

## Menú comuniones

### Menú tipo 2Clásico

#### Para compartir

Tabla de patés (ibérico, finas hierbas y pimienta)

Jamón Ibérico

Queso Manchego (curado picante)

Ensalada\*(Ver alérgenos)

Croquetas

Mariscada (langostinos, gambas, patas de cangrejo y mariscos del día)

#### Plato principal:

Solomillo de cerdo ibérico a la brasa con patatas parisinas y verduras o lomo de bacalao con base de pisto blanco, patatas parisinas y salsa de pimientos del piquillo

Tarta de comunión y café

Cerveza, rioja crianza, refrescos, pan y agua\* la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo y palmitos
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos

Precio por cubierto 38€  
10% iva incluido



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.




El Cántaro, 2019

## Menú comuniones

### Menú tipo 3




#### Para compartir

Jamón Ibérico






Queso manchego (curado picante) 

Ensalada\* ( Ver alérgenos)

Croquetas   








Langostinos y gambas   

#### Plato principal

Medallones de solomillo con salsa a la pimienta con patatas parisinas y guarnición de verduras   , ó lomo de bacalao con base de pisto blanco y patatas con salsa de pimientos del piquillo  

Tarta de comunión y café   

Cerveza, Rioja crianza, refrescos, pan y agua: \*la ensalada podéis elegirla entre:

- Ensalada mediterránea con atún, tomate, maíz, espárragos, huevo y palmitos   
- Ensalada de lechuga variadas con pollo, queso parmesano, tomate cherry, pan tostado y salsa cesar  
- Ensalada de espinacas con queso de cabra con bacón y frutos secos  

Precio por cubierto 33€

10% iva incluido



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.



El Cántaro, 2019

## Menú comuniones

### Menú infantil

Escalope empanado con croquetas caseras y patatas fritas  

Refrescos, agua y pan

Helado   

SORPRESA DULCE ij (algodón de azúcar)

### CASTILLO HINCHABLE!!

Precio por cubierto 18€  
10% iva incluido

Nota :Los menús infantiles son individuales

### Servicios complementarios (pedir presupuesto)

Fuente de chocolate / 160€ hora y media (50/70 personas)

Carro de chucherías /200€

Animación deportiva con juegos 100€ (Precio a consultar para otro tipo de animación)

Mesas dulces (de chuches, en el Facebook del cántaro puede verlas) 140€

Nota: No se podrá traer nada de comida del exterior (dulces, galletas...) cuando la mesa de chuches la monta el cliente.



Todos los menús incluyen la mesa de entrantes donde se recibe a los invitados con un exquisito aperitivo: Canapés variados tanto frio como caliente, acompañado de cerveza, refrescos y vinos.