

MENÚ DE COMUNIÓN 2019 (sábado)*Félix***BÁSICO de Comunió**

Aperitivo al centro de la mesa: patatas, olivas, fuet y queso

Sorbete de limón

Pastel de comunió

Vino blanco del Penedés

Vino tinto del Montsant

Cava Brut Nature

Servicio de Camareros y montaje de sala

Aguas minerels, cafés y licores

..... 23€

PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de rape con langostinos, setas y perlas de manzana..... 16€
- Coca de verduras con virutas de pato 11€
- Cocktail de langostinos y fruta variada 15€

SEGUNDOS PLATOS

- Salmón a la crema de vermuth con pasas, piñones y patata parisina 14€
- Suprema de merluza a la pimienta rosa con llagostinos..... 15€
- Cordero caramelizado al horno de leña 13€
- Secreto ibérico al Oporto sobre cama de patata 13€
- Ternera al cava con champiñones y anillas de cebolla 11€

OTRAS OPCIONES PARA AÑADIR

Helado de biscuit con chocolate o Helado de yogur con salsa de fresa 3€

Menú infantil

aperitivo o macarrones o canelones

Escalopa de pollo o escalopa de lomo

Postre y refrescos

26€

Menú celíaco, intolerante a la lactosa y veganoLasaña de pasta de arroz, verdura
y salsa de tomate

Coca de garbanzos con verdura, tofu y setas

vino blanco y tinto, cava, postre

50€

ESTÁ INCLUIDO EL CASTILLO HINCHABLE Y TRICICLOS

* La paga y señal para reservar la sala y la fecha es de 300€

**El nombre de comensales se puede modificar hasta 48 horas antes del evento

*** Las comuniones finalizan a las 19:00h, en comuniones de noche a la 1h

**** Los precios ya incluyen el 10% de IVA

