

COMUNIONES 2024

MENUS GASTRONOMICOS

by



TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

ah!
avenidahotel
PUERTO

MENÚ 1

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Ensalada de queso de cabra caramelizado
Lubina en milhojas de verduras con
vinagreta de tomate, albahaca, piñones y pasas

SORBETE

Solomillo de cerdo al wok
con crema de mojo picón de pimiento y cilantro

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature
Café e infusiones

64€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ 2

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Ensalada de pimientos asados y bacalao
Merluza en tempura con fritura de tomate
y mahonesa de pesto

SORBETE

Delicias de ibérico confitadas a baja temperatura
con crema de patatas de invierno

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Blanco D.O. Rueda
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Brut Nature
Café e infusiones

68€
Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ 3

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Tartar de salmón con sésamo y aguacate

Corvina con la huerta de Almería y bullabesa

SORBETE

Solomillo de bellota a la brasa
con parmentier de AOVE

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Blanco D.O. Rueda K-Naia
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero La Planta
Cava Brut Nature
Café e infusiones

72€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ 4

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico, embutidos y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Ensalada de confit de pato a las seis lechugas
con piña caramelizada y aceite de pistachos

Brick de Gallo Pedro
con ajoblanco y mermelada de tomate

SORBETE

Morcillo con boniato y cardamomo

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Blanco D.O. Rueda K-Naia
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero La Planta
Cava Brut Nature Robert J. Mur
Café e infusiones

76€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ 5

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Ensalada de salmón ahumado con langostinos, y piñones
Lomo de Bacalao gratinado con muselina

SORBETE

Cochinillo a baja temperatura y bacon ahumado a las dos salsas

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza
Vino Blanco D.O. Rueda K-Naia
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, La Planta
Cava Brut Nature Robert J. Mur
Café e infusiones

80€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ 6

APERITIVO

Ajoblanco T.G,
Hummus de pimiento Palermo y tostas

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Croquetas cremosas de bellota

DEGUSTACIONES

Tartar de atún rojo con aguacate, wasabi y huevas de Yuzú

Suquet de rape, mero y gamba roja con patatas al horno

SORBETE

Solomillo de vacuno con micro parrillada de verduras y boletus confitados

POSTRE

Tarta de Comunción

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vino Blanco D.O. Rueda K-Naia

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero, La Planta de Arzua-ga

Cava Brut Nature Robert J. Mur

Café e infusiones

84€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ INFANTIL

DE 3 A 12 AÑOS

AL CENTRO DE MESA

Jamón dulce
Queso Semicurado

PRINCIPAL

Croquetas caseras
Nuggets de pollo
Mini Hamburguesa
Patatas fritas caseras

POSTRE

Helado
Tarta de Comunión

BEBIDA

Agua mineral
Refrescos
Zumos

40€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

MENÚ ADOLESCENTE

DE 13 A 16 AÑOS

AL CENTRO DE MESA

Jamón Gran reserva
Calamares a la Andaluza
Croquetas del Chef

PRINCIPAL A ELEGIR

Escalope de cerdo a la Milanesa con patatas fritas
Pechuga de pollo con patatas fritas
Brick de gallo pedro con patatas fritas
Hamburguesa T.G. con patatas fritas

POSTRE

Helado
Tarta de Comunion

BEBIDA

Agua mineral
Refrescos
Zumos

42€

Por persona
IVA incluido

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico

APERITIVO DE BIENVENIDA

APERITIVO DE PIE

Aceitunas y patatas chips
Chupito de salmorejo
Crema de Ají
Patatas bravas
Tabernero

BODEGA

Cerveza
Vino Blanco
Vino Tinto
Refrescos
Vermouth

20€

Por persona
IVA incluido

DURACION

45 minutos

MENÚ RECENA

PLATOS AL CENTRO

Ensaladilla Rusa
Pan bao de chicharro
Nuestras bravas
Mini Hamburguesa
Croquetas T.G.

Bebida no incluida

20€

Por persona
IVA incluido

SELECCIÓN DE SORBETES

- Sorbete de Limón con Gin
- Sorbete de Mandarina y Vodka
- Sorbete de Mojito
- Sorbete de Sandía
- Sorbete de Mango
- Sorbete de Frutos rojos

SELECCIÓN DE TARTAS

- Tarta San Marcos
- Tarta Tres Chocolates
- Tarta de nata con crema pastelera
- Tarta de nata con crema de chocolate
- Tarta de Merengue con crema pastelera
- Tarta de Merengue con crema de chocolate

SELECCIÓN DE POSTRES

- Tarta de Queso
- Brownie de chocolate y nueces
- Milhoja de nata con chocolate

SERVICIOS INCLUIDOS

- * 2 Plazas de parking gratuitas durante la celebración del evento.
- * Tarifa especial de habitaciones para invitados.
- * Consúltenos otras configuraciones de menú adaptadas a sus preferencias y/o necesidades (intolerancias, alergias,..)
- * Centro de mesa según estándar del hotel.
- * Minutas y protocolo personalizados
- * Muñeco decoración tarta
- * Animación Infantil incluida en el precio del menú
- * Merienda infantil incluida

SERVICIOS ADICIONALES

- * Copas de sobremesa Estándar:
7.00€ combinado | 75.00€ botella
- * Barra libre de 2 horas:
20.00€/comensal adulto confirmado.
Hora extra: 9.00€ .
- * Bebidas Premium: Consultar
- * Copas de sobremesa sin alcohol: 4.00€
- * Refrescos, cerveza, vino, vermut: 3.50€
- * Tarta externa, suplemento 5.00€/ comensal (no incluida tarta fondant)

CONDICIONES GENERALES

* Para la reserva de sala es necesario la entrega de un depósito del 25% del total estimado.

* 30 días antes del evento se firmará el contrato de la celebración, detallando menú, comensales y las observaciones de los padres para la realización del banquete, completándose el 50% del importe total del evento.

* 10 días antes de la celebración se entregará a la coordinadora de eventos del hotel la distribución de mesas con el número final de invitados y se completará el 75% del importe total estimado, completando el total el mismo día del evento.

Se facturarán los comensales confirmados 72 hrs. antes del evento.

TODOS LOS MENÚS SON ELABORADOS POR:

TONY GARCÍA
Espacio Gastronómico