

# menú premium Comuniones

## Platos centrales

Ensalada con crujiente de bacon, pollo y cebollita aderezada con salsa Mikonos.

Surtido de ibéricos compuesto de: jamón ibérico, caña de lomo ibérica, salchichón ibérico, chorizo ibérico y queso puro de oveja.

## Pescado

Suprema de merluza con corona de verduras thai sobre cama de arroz y quinoa.

## Carne

Solomillo de cerdo hojaldrado a la crema de boletus acompañado de patatas parisinas al aroma de la patagonia y atadillo tropical.

## Tarta

Tarta o surtido de mini pastelitos.

## Bebidas

Vino tinto "Denominación de origen de Rioja"

Vino blanco afrutado

Vino fino

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Cava Castell-Blanch

Aún hay mucho más...

Mantelería, Vajilla y cubertería.

Decoración floral en todas las mesas.

Tarjetas de menús personalizadas.

Distribución de los invitados.

Servicio de mesas a cargo de los mejores profesionales del sector.

Atención personalizada durante toda la celebración.

p r e c i o

37,85€<sub>+IVA</sub>/persona