
MENÚ



primera

Comunión

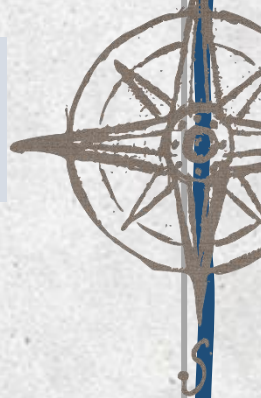
Peñacañada Club de Campo, C/ 135, Nº 18, La Cañada (Paterna)

Contacto: 600 98 59 05- 961 32 21 78

**COPA
BIENVENIDA**

opcional

— *w*



CENTRO DE MESA

- PIÑA IMPERIAL DE LANGOSTINOS CON SIROPE DE GENGIBRE.
- BROCHETA DE CAZÓN A LA ANDALUZA.
- QUESO A TACOS ENTERO.
- BROCHETA DE MOZZARELA Y POLVO DE QUICOS.
- PIRULETAS DE MORCILLA DE BURGOS CON CREMITA DE QUESO DE CABRA.
- BROCHETAS DE LAGARTO CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y SÉSAMO.
- TARTAleta DE TARTAR DE SALMÓN.
- BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO-MIEL.
- CAMAS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA.
- MINI ROLLITOS DE JAPO CON SOJA.
- TRIÁNGULOS JAPO.

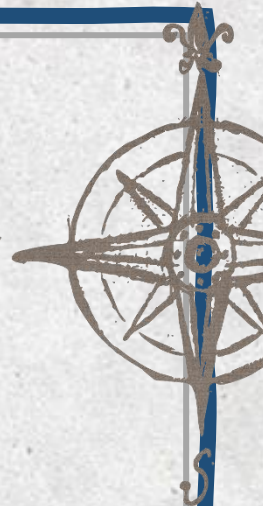
BODEGA

TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
REFRESCOS.
CERVEZAS.

Precio: XX€

MENÚ _1_

primera **COMUNIÓN**



CENTRO DE MESA

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO CON QUESO DE ROMERO.
PUNTILLA A LA ANDALUZA.
TITAINA VALENCIANA DE TRONCO DE ATÚN CON
TOSTAS A LAS FINAS HIERBAS.
CARPACCIO DE PULPO CON ACEITE DE ENELDO.

SORBETE DE MADARINA

PRINCIPAL

-ARROZ DEL SENYORET.

POSTRE

BANDEJA DE FRUTA DEL TIEMPO.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

-TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
-REFRESCOS.
-CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 53€



MENÚ _2_

primera COMUNIÓN



CENTRO DE MESA

SURTIDO IBÉRICO CON QUESO DE LA TIERRA.
TOMATE VALENCIANO CON TRONCO DE VENTRESCA.
CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA.
REVUELTO DE GULAS Y TRUFA CON CRUJIENTE DE
PARMESANO.

SORBETE DE LIMÓN

PRINCIPAL

LOMO DE MERLUZA AL HORNO SOBRE UN LECHO DE
CEBOLLA CONFITADA, ADEREZADO CON UNA BRUMA DE
TOMATE Y ALBAHACA FRESCA.

o

TEATRO DE PATATA CON SOLOMILLO IBÉRICO A LA
CREMA DE FOIE, REDUCCIÓN DE MANGO Y DOS
CRUJIENTES DE PASTA CON PIMIENTA ROSA.

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

-TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).

-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).

-REFRESCOS.

-CERVEZAS.

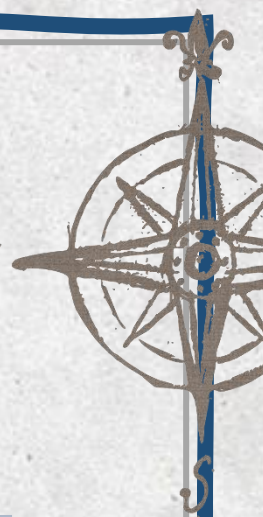
-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 52€



MENÚ _3_

primera **COMUNIÓN**



CENTRO DE MESA

SURTIDO IBÉRICO.
TOMATE VALENCIANO CON VENTRESCA.
TIMBAL DE PUNTILLAS CON HABITAS BABY
Y MORCILLA.
ABANICO DE CALAMAR A LA ROMANA.

SORBETE DE LIMÓN

PRINCIPAL

PAELLA VALENCIANA CON CARACOLES Y ALCACHOFAS.

POSTRE

PIÑA NATURAL.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

- TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
- REFRESCOS.
- CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 43€



MENÚ _4_

primera COMUNIÓN



CENTRO DE MESA

SEPIONET CON SALSA AL AJO Y PEREJIL.
ESCALIVADA CON AHUMADOS.
SELECCIÓN DE CROQUETAS CASERAS.
CAMAS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA.

SORBETE DE MADARINA

PRINCIPAL

ARROZ A BANDA.

POSTRE

BANDEJA DE FRUTA DEL TIEMPO.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

- TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
- REFRESCOS.
- CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 47€



MENÚ _5_

primera COMUNIÓN



CENTRO DE MESA

LACÓN CON PIMIENTA BLANCA Y LIMÓN.
SALTEADO DE LANGOSTINOS Y CIGALAS A LAS
CINCO PIMIENTAS.
BUÑUELOS DE BACALAO CON AJO MIEL.
MORCILLA DE BURGOS CON MERMELADA DE TOMATE.

SORBETE DE LIMÓN

PRINCIPAL

CONFIT DE PATO CON CONFITURA DE ARÁNDANOS,
SALTEADO DE PERAS Y KIWI AL PEDRO XIMÉNEZ.

o

LINGOTES DE BACALAO CON TEMPURA DE JAPO,
ADEREZADO CON AJO MIEL.

POSTRE

FESTIVAL DE FRUTA DEL TIEMPO CON HELADO

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

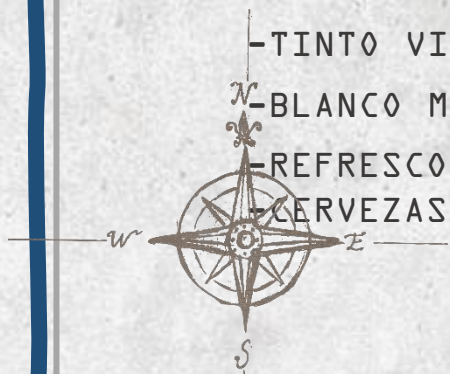
-TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).

-BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).

-REFRESCOS.

-CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-



Precio: 50€

MENÚ _6_

primera **COMUNIÓN**



CENTRO DE MESA

TOMATE VALENCIANO CON TRONCOS DE VENTRESCA.
JAMÓN IBÉRICO CON QUESO DE ROMERO.
PULPO BRASEADO CON PURÉ DE PATATA AL PIMENTÓN
DE LA VERA.
TARTAR DE SALMÓN CON CÍTRICOS Y AGUACATE.

SORBETE DE LIMÓN

PRINCIPAL

PAELLA DE BOGAVANTE.

POSTRE

BROWNIE CON COULIS DE CHOCOLATE BLANCO.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

- TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
- REFRESCOS.
- CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 60€



MENÚ _7_

primera COMUNIÓN



CENTRO DE MESA

SURTIDO IBÉRICO.
ESGARRAET VALENCIANO CON LOMOS DE MOJAMA.
PUNTILLA A LA ANDALUZA.
CAMAS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA.

SORBETE DE MANDARINA

PRINCIPAL

ARROZ A BANDA.

POSTRE

BANDEJA DE FRUTA DEL TIEMPO.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BODEGA

- TINTO VIÑA REAL CRIANZA (D.O RIOJA).
- BLANCO MOCÉN (D.O RUEDA).
- REFRESCOS.
- CERVEZAS.

-CAFÉ Y COPA DE CAVA-

Precio: 47€



MENÚ

Infantil

primera

COMUNIÓN

CENTRO DE MESA

ENTREMESES SELECTOS CON CROQUETAS Y CALAMARES.

PRINCIPAL

PAELLA DESHUESADA DE POLLO.

o

PECHUGA EMPANADA.

POSTRE

HELADO.

o

COULANT DE CHOCOLATE.

TARTA DE CELEBRACIÓN.

BEBIDA

-REFRESCOS

Precio: 28€

