

A person wearing a white lace dress is holding a bouquet of flowers. The bouquet includes white daisies, yellow flowers, purple flowers, and white baby's breath. The background is a blurred green field.

HOTEL
A C O S T A
C E N T R O
★ ★ ★ ★

COMUNIONES

2025

BIENVENIDOS

OS DAMOS LA BIENVENIDA A
HOTEL ACOSTA CENTRO,

ÚNICO HOTEL DE 4 ESTRELLAS
EN ALMENDRALEJO

GRACIAS POR CONSULTAR NUESTRO
DOSSIER DE COMUNIONES 2025

PARA LA CELEBRACIÓN DE VUESTRO
EVENTO.

ESTAREMOS A VUESTRA DISPOSICIÓN
PARA QUE SEA UN DÍA MUY ESPECIAL



UBICACIÓN

PRIVILEGIADA
EN PLENO CENTRO
DE ALMENDRALEJO

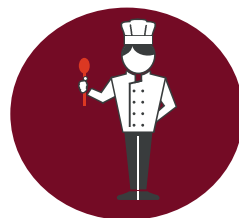


SALONES
PRIVADOS

¿QUÉ TE OFRECEMOS?

GASTRONOMÍA

OFRECEMOS UNA
PROPUESTA DE
CALIDAD, PARA TODOS
LOS GUSTOS



PERSONAL EXCLUSIVO

TENDRÁN A SUS DISPOSICIÓN
UN EQUIPO DE CAMAREROS
PROFESIONALES PARA SU
EVENTO



COMUNIONES - I

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA

QUESO DE OVEJA EXTREMEÑO

CARPACCIO DE RETINTO Y VIRUTAS DE FOIÉ

SELECCIÓN DE AHUMADOS SOBRE PULPA DE TOMATE

SALTEADO DE VERDURAS CON CRUJIENTE DE BACON

Y ALI-OLI GRATINADO

GAMBA BLANCA DE HUELVA

PLATO PRINCIPAL

CODILLO DE CERDO ASADO A BAJA TEMPERATURA

SOBRE PANADERAS ARTESANAS

POSTRE

LEMON PIE

BASE DE GALLETAS BRETONAS, CREMOSO DE LIMÓN Y PUNTA DE MERENGUE ITALIANO
FLAMEADO

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS,

CERVEZAS, AGUA MINERAL Y CAFÉS, AGUA MINERAL Y CAFÉ



COMUNIONES -2

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
SURTIDO DE QUESOS EXTREMEÑOS
CROQUETAS CASERAS DE IBÉRICOS
CHOCO FRITO CON SALSA TÁRTARA
BACALAO DORADO

PLATO PRINCIPAL AL CENTRO

LANGOSTINOS COCIDOS Y GAMBAS DE HUELVA

2º PLATO INDIVIDUAL

SOLOMILLO DE CERDO A LA PARRILLA CON GRATÁNDE PATATAS Y
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS

POSTRE

TRAGUS

AUTÉNTICA TARTA DE GALLETAS. CREMA DE CHOCOLATE CON LECHE, CRUJIENTE DE GALLETAS Y CREMA DE VAINILLA DE TAHITÍ.

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS, CERVEZAS, AGUA MINERAL Y CAFÉS

información y reservas **924 666 111- 667 543 990**



HOTEL
ACOSTA
CENTRO
★ ★ ★ ★

65€

COMUNIONES -3

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
SURTIDO DE QUESOS EXTREMEÑOS
TARRINA DE FOIE CON CEBOLLA CARAMELIZADA E HIGOS
CRUJIENTE DE GAMBA CRISTAL Y WAKAME
CROQUETAS CASERAS DE IBÉRICOS
REVUELTO DE AHUMADOS
GAMBA BLANCA DE HUELVA

PLATO PRINCIPAL

PRESA DE CERDO IBÉRICO SOBRE CAMA DE PANADERAS

POSTRE

DULCE DE LECHE

MOUSSE SUAVE DE DULCE DE LECHE CON NÚCLEO DE CREMOSO DE DULCE DE LECHE Y BASE DE GALLETAS CRUMBEL.

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS, CERVEZAS,
AGUA MINERAL Y CAFÉS

información y reservas **924 666 111- 667 543 990**



COMUNIONES -4

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (REPETICIÓN)

LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA

SURTIDO DE QUESOS EXTREMEÑOS

CROQUETAS DE IBÉRICOS

TARRINA DE FOIE CON CEBOLLA CARAMELIZADA E HIGOS

GAMBA BLANCA DE HUELVA

GAMBONES A LA SAL

LANGOSTINOS COCIDOS

PLATO PRINCIPAL

COSTILLAR DE TERNERA ADOBADO Y COCINADO A BAJA
TEMPERATURA CON GUARNICIÓN

POSTRE

GOLD ROCHE

CREMOSO DE PRALINÉ DE ALMENDRAS Y CHOCOLATE CON LECHE. NÚCLEO DE
PAILLETÉ FEUILLENTINE CUBIERTO DE CHOCOLATE CON GRANILLO DE ALMENDRA DORADA

BEBIDAS

TINTO CRIANZA, BLANCO JOVEN, REFRESCOS, CERVEZAS,
AGUA MINERAL Y CAFÉS

COMUNIONES - COCKTAIL

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
TABLA DE QUESOS
LOMITO IBÉRICO DE BELLOTA
TWISTER DE GAMBAS AL AJILLO
CROQUETAS DE SECRETO CON TOQUE DE MIEL
CRUJIENTE DE GAMBA CRISTAL
CHOCO FRITO CON SALSA TÁRTARA
MILHOJA DE SALMON Y QUESO CREMOSO
MINI HAMBURGUESA DE LANGOSTINOS
BROCHETA DE POLLO BARBACOA
MINI SARTÉN DE ARROZ DE MARISCO SEÑORET

-CORNER DE CERVEZAS-

-ISLA DE VINOS , REFRESCOS, REBUJITO-

-ESTACIÓN DE CAFÉ-

POSTRE
FRESÓN DE HUELVA

MOUSSE SUAVE DE QUESO CON INTERIOR GELICADO DE FRUTOS ROJOS, BASE CLÁSICA DE GALLETAS Y MANTEQUILLA.

MENU INFANTIL

AL CENTRO PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA

PLATO INDIVIDUAL

CROQUETAS

PIZZAS JAMÓN Y QUESO

NUGGETS DE POLLO

PATATAS FRITAS

HELADO

BEBIDAS

Precio p/persona 25€*



*Este menú se aplicará a niños de hasta 12 años de edad, estando todos en la misma mesa



COCKTAIL

COMPLEMENTA TU MENÚ

ELEGIDO CON UNA COPA DE BIENVENIDA
ANTES DE SENTARSE

TARTELETA VEGETAL CON TOQUE DE MOSTAZA
TOSTA DE ANCHOA SOBRE TOMATE NATURAL
CHUPITO DE GAZPACHO (ASALOMOREJADO)
BROCHETA DE POLLO BARBACOA

INCLUYE:

- REFRESCOS
- CERVEZAS
- VINOS
- AGUA MINERAL

MOMENTO COPAS

Botella 45 €

Whisky

J & B
Ballantine's
Cutty Sark
White Label
Jonny Walker
Red Label
Dyc
Passport

Ron

Brugal
Barcelo
Cacique
Pampero
Bacardi
Negrita
Legendario

Ginebras

Beefeater
Larios
Gordon's
Bombay
Sapphire
Seagram's
Puerto de
Indias
Exotica

Vodka

Smirnoff
Eristoff
Absolut

Botella licores

Extremeño 20 €

Villamasa 35 €

Baileys 35 €

Ruavieja 25 €

Caja de refresco 24 unidades – 35 €



Condiciones de contratación

- Precios 10 % iva incluido
- Para reservas hay que realizar un depósito de 300 €
- Consulte servicio de animación
- Los menús son orientativos y se puede realizar cambios.
- Si desean contratar una empresa externa para el montaje de mesas de Candy bar (chucherías) u otros, el establecimiento aportará las mesas necesarias para ello, pero la lencería de mesa (manteles) serán aportados por la empresa contratada.
- El montaje de las mesas de la comunión se coordinara con el establecimiento según disponibilidad.

- Se podrá modificar el nº de comensales sin que afecte, hasta 48 horas antes del evento. Fuera de plazo se cobrará el 100 % de los comensales contratados.

Extras información en **zona copas**

- Servicio de copas en terraza hasta máximo 22:00h
- Jamón ibérico de Bellota cortado a la vista 500 € pieza
- Montado de lomo unidad 2.50. Hay que contratar nº de unidades al contratar el menú.
- Pago: Se realizara el pago total del evento como máximo 48 horas después del mismo

