

2023

MENUS COMUNIONES



**SALONES INDEPENDIENTES
PARA SÚ CELEBRACIÓN**
Cuidamos hasta el último detalle



**FIESTA CON ANIMACIÓN INFANTIL
CASTILLO HINCHABLE Y BAILE DISCO**



La atención al cliente

HOTEL LOS ARCOS
Hotel en Segovia, en pleno centro.
Pº Ezequiel González, 26 40002 SEGOVIA e-mail:
reservas@hotellosarcos.com,
Tel: (+34) 921 43 74 62 Fax: (+34) 921 42 81 61
www.lacocinadesegovia.es



Parking Privado y Gratuito, Consúltenos

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia

Comuniones 2023

OPCIÓN 1

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Boletus

Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa:

Ensalada de Pimientos Rojos con Atún y Olivas Negras

Revuelto de Picadillo y Patata Paja

Guiso de Morros con Níscalos

Cochinillo Asado `` Marca de Garantía ``

Servido al centro de la Mesa

con Ensalada de la Huerta Lechuga y Tomate

``El Niño/a, Cortará el Cochinillo con el Plato``

Tarta Especial de Comunión.

Charlota con Lacasitos y Helado de Fresa

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco, D.O. Rueda Erre

Vino Tinto, Ribera del Duero Carramimbre

Agua Mineral, Idilicum Brut D.O. Cava Utiel, Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro,

Precio por persona: 50.00 €

IVA INCLUIDO 10 %



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia

Comuniones 2023

OPCIÓN 2

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Boletus

Vino o Cerveza, Refrescos

Menú

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa:

Jamón Ibérico de Recebo y Queso Manchego

Revuelto de Carrilleras de Rape y Langostinos

Ensalada de Atún Escabechado `` Hecho en Casa``

Lomo de Bacalao con Musselina de Puerros

Lomo de Vacuno a la Parrilla con Patatas confit

Tarta de Comunion. San Marcos con Helado de Vainilla

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Erre

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Mogar Roble

Agua Mineral, Idilicum Brut D.O. Cava, Utiel Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Precio por persona: 55.00 €

IVA INCLUIDO 10 %

Nota muy importante: Dentro de todos los platos que componen estos menús, pueden elaborar su propio menú, con los cambios que necesiten
Consúltenos y posiblemente les será mucho más fácil.



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia

Comuniones 2023

OPCIÓN 3

Aperitivo de Bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras de Jamón y de Boletus

Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

Ensalada de Salmon Ahumado Aguacate y Langostinos
con Vinagreta de Jerez

Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Almejas

SORBETE DE LIMÓN AL MARC DE CAVA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE VACUNO

Al Aroma de Pedro Ximenez con Patatas Confit

TARTA DE COMUNIÓN `` TARTA PONCHE DE SEGOVIA ``

Con Helado de Turrón

CAFÉ E INFUSIONES

Bebidas

AGUA MINERAL

VINO BLANCO RUEDA 921

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO VIÑA SASTRE MAGNUM

Idilicum D.O. Cava, Utiel Requena

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Precio por persona: 62.00 €

IVA INCLUIDO 10 %



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

HOTEL LOS ARCOS

**** Segovia

Comuniones 2023

OPCIÓN 4

Aperitivo de bienvenida en la Mesa

Cucharitas Sorpresa del Chef Cuatro Variedades

Croquetas Caseras, Crujiente de Morcilla

Vino o Cerveza o Refrescos

Menú

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA:

JAMÓN Y LOMO IBÉRICO, QUESO CURADO

Ensalada Templada de Pulpo y Aliño a la Francesa

Gambón a la Plancha

Mollejas Salteadas al estilo del Chef

SORBETE DE MOJITO

CORDERITO LECHAL ASADO

“AL CENTRO DE LA MESA”

CON ENSALADA DE LA HUERTA, LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA

TARTA DE COMUNIÓN, DE FRUTOS ROJOS

Y HELADO DE YOGURT

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

AGUA MINERAL SOLÁN DE CABRAS

VINO BLANCO RUEDA 921

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO CARRAMINBRE MAGNUM

Idilicum Brut D. O. Cava Utiel Requena

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

Precio por persona: 66.00 €

IVA INCLUIDO 10 %



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico

Menú Especial

Comuniones 2023

Niños Hasta 10 Años
A Elegir un Menú para todos Lo Mismo

Plato de entremeses

Jamón y Lomo Ibérico
Croquetas del Chef y Gambas en tempura

ó
Espagueti con Salsa Boloñesa

ó
Sopa de cocido con Fideos

y después...

Suprema de Merluza a la Romana

ó
Pechuga de Pollo Empanado con Patatas Fritas

ó
Lasaña de Carne

y de Postre....

Tarta especial de Comunión

Con helado

Bebidas

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

P.V.P. POR NIÑO: 30.00 €

IVA INCLUIDO 10 %

