

Menús para Comuniones 2021

Los siguientes menús son orientativos, pudiendo confeccionar su menú personalizado con los platos, sorbetes y salsas que más se adecuen a su gusto. Para reservar el salón en exclusividad, el mínimo de comensales está establecido en 80 personas.

Aperitivo tipo Cocktail, compuesto de:

- Tablas de quesos y embutidos ibéricos.
- Chupitos de gazpacho de frambuesas
- Tartar de atún con mayonesa de alcaparras y lima
- Brocheta de pollo con salsa de soja y sésamo
- Boquerones en vinagre con Tamatar Chatni
- Hojaldre de nuestra *rusa* con pulpo
- Surtido de croquetas

Acompañado: Cervezas, Vermú, Refrescos, Zumos, Vino Fino.



La Barracuda
Menús

Menú nº 1: 45 euros. (IVA no incluido)

- Ensalada de aguacate con gambas y salmón a la vinagreta de alcaparras.
- Sorbete de limón
- Solomillo de cerdo ibérico a la salsa de pasas moscatel
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral

Vino Blanco: Viña Verde

Vino Tinto: Tiberio, Roble. Ribera del Duero.

Menú nº 2: 47 euros. (IVA no incluido)

- Pimientos del piquillo relleno de espuma de cigalas.
- Sorbete de Limón al Cava.
- Rabo de toro en hojaldre, con salsa Burguer Bull
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral
Vino Blanco: Viña Verde
Vino Tinto: Tiberio, Roble. Ribera del Duero.

Menú nº 3: 51 euros. (IVA no incluido)

- Dorada a la salsa de almejas.
- Sopa de Melón con jamón.
- Confit de Pato a la salsa de cítricos
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones



Refrescos, Cervezas y Agua Mineral
Vino Blanco: Sotoverde, Rueda Verdejo
Vino Tinto: Ramón Bilbao, Alta Crianza. Rioja

La Barracuda

Menú nº 4: 58 euros. (IVA no incluido)

- Crema de puerros y *boletus*
- Brocheta de Rape y Langostinos
- Presa Ibérica con salsa de pistachos
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral
Vino Blanco: Sotoverde, Rueda Verdejo
Vino Tinto: Ramón Bilbao, Alta Crianza. Rioja

Menú nº 5: 65 euros. (IVA no incluido)

- Lubina al horno con salsa de carabineros.
- Sorbete de mojito
- Solomillo de Ternera a la salsa de setas
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones

Refrescos, Cervezas y Agua Mineral
Vino Blanco: Sotoverde, Rueda Verdejo
Vino Tinto: Ramón Bilbao, Alta Crianza. Rioja

Menú Vegetariano: 45 euros. (IVA no incluido)

- Revuelto *de boletus* y cebolletas tiernas.
- Sorbete o Salmorejo (variará en función del menú principal)
- Lasaña de Verduras gratinada al parmesano
- Postre a elegir de nuestra carta
- Café e Infusiones



Refrescos, Cervezas y Agua Mineral
Vino Blanco y Vino Tinto del menú principal.

La Baracuda

Menú Infantil: 25 euros. (IVA no incluido)

- Entremeses Variados
- Segundo plato a elegir entre:
 - Escalope de cerdo o San Jacobo o Hamburguesa
 - (en todos los casos acompañados con patatas fritas)*
- Postre a elegir o Helado

Bajo presupuesto:

Mesa de "chuches"
Animación Infantil
Barra Libre o Copas de Sobremesa

CARTA DE POSTRES

A elegir uno entre los siguientes:

- Tarta ópera con crujiente de frutos secos y helado de café
- Semifrío de menta al cava con sorbete de mojito y crujiente de menta.
- Pastel ruso con cremoso de turrón.
- Tramontana con cremoso de fresas y baño de chocolate.
- San Marcos con helado de nata y caramelo crujiente.
- Tarta corazón con helado de dos chocolates.
- Trufa de chocolate Gold en *milhoja* de chocolate con bizcocho *Financier*
También pueden optar por la Tarta de Comunción.



La Barracuda