



*La Barracuda*

## **MENÚS PARA COMUNIONES 2023**

Los siguientes menús son orientativos, pudiendo confeccionar su menú personalizado con los platos, sorbetes y salsas que más se adecuen a su gusto.

Para celebraciones de más de 80 comensales, se aplicará un descuento del 10%. Para reservar la fecha, se hace entregar un depósito de 500 euros. Una vez fijado el menú, así como demás detalles adicionales, se redacta un contrato a firmar por ambas partes.

### **APERITIVO TIPO COCKTAIL, COMPUESTO DE:**

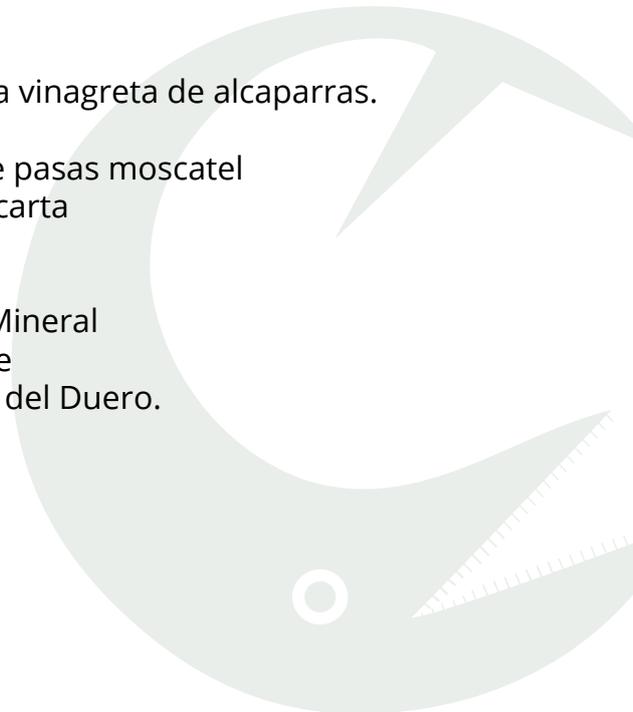
Tablas de quesos y embutidos ibéricos.  
Chupitos de gazpacho de frambuesas  
Tartar de atún con mayonesa de alcaparras y lima  
Brocheta de pollo con salsa de soja y sésamo  
Boquerones en vinagre con Tamatar Chatni  
Hojaldre de nuestra rusa con pulpo  
Surtido de croquetas

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

### **MENÚ Nº 1: 50 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.





*La Barracuda*

## **MENÚ Nº 2: 52 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: 55 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

## **MENÚ Nº 4: 62 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





*La Barracuda*

## **MENÚ Nº 5: 70 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: 50 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.

## **MENÚ INFANTIL: 30 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.

También pueden optar por la Tarta de Comunión.

