



Menú especial Comuniones

Menú 1º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Jamón canario con Olivada de Perlas del Guadalquivir

Suprema de Perca a la Donostiarra

Pastel Celebración

Vino tinto o Rosado de la Casa

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

30,00 Euros IVA Incluido

Menú 2º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Timbal de Escalibada Confitada Con Queso de Cabra

Picantón a la Brasa con Caliu y Menestra

Pastel Celebración

Vino Tinto o Rosado de la Casa

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

31,00 Euros IVA Incluido

Menú 3º

Pan Tostado con Tomate y Olivas aliñadas

Para Picar

*Bull, Fuet, Buñuelos de Bacalao, Croquetas de Pollo,
Jamón Canario con Olivada de Perlas del Guadalquivir, Calamares
Andaluza*

*Redondo de Ternera al Estragón
Suprema de Bacalao al Ajo Confitado*

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

34,00 Euros IVA Incluido

Menú 4º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Ensalada de Salmón Marinado

Suprema de Bacalao al Ajo Confitado

Pastel Celebración

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

35,00 Euros IVA Incluido

Menú 5º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Para Picar

*Bull, Fuet, Buñuelos de Bacalao, Croquetas de Pollo,
Jamón Canario con Olivada de Perlas del Guadalquivir, Calamares
Andaluza*

2º plato

*Dorada a la Donostiarra
Solomillo Ibérico al Café Paris
Supremas de Bacalao al Ajo Confitado*

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

37,00 Euros IVA Incluido

Menú 6º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Para picar

*Fuet, Buñuelos de Bacalao, Langostinos Cocidos,
Jamón Canario con Olivada de Perlas del Guadalquivir,*

Calamares andaluza,

Torraditas de Escalibada con Foie Gras de Canal

—

2º plato

Sepia a la Plancha Ajo y Perejil

Entrecot al Café de Paris

Surtido de Supremas de Bacalao

—

Pastel Celebración (Massana)

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

39,00 Euros IVA Incluido

Menú 7º

Pan Tostado con Tomate y Olivas aliñadas

*, Fuet, Buñuelos de Bacalao, Croquetas de Pollo,
Jamón canario con olivada de perlas del Guadalquivir, Calamares
Andaluza*

Torraditas de Escalibada con Foie Gras de Canal

Jarret de Ternera en Salsa

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

41,00 Euros IVA Incluido

Menú 8º

Pan Tostado con tomate y Olivas aliñadas

Carpaccio de Piña con Jamón de Cebo

—

Secreto Ibérico a la Brasa con Caliu y Menestra

—

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

40,00 Euros IVA Incluido

Menú 9º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Espárragos Trigueros con Jamón y Cebolla Confitada

Parrillada de Carne con Caliu y Secas

Ó

Ternasco al Horno con sus Patatas Panadera

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

42,00 Euros IVA Incluido

Menú 10º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Ensalada de Salmón Marinado con Virutas de Foie Gras de Canal

Suprema de Merluza al Cava

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

43,00 Euros IVA Incluido

Menú 11º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

Ensalada de Queso de Cabra

Pierna de Cabrito al Horno con sus Patatas Panadera

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

Copa de Licor

55,00 Euros IVA Incluido

Menú 12º

Pan Tostado con Tomate y Olivas Aliñadas

*Mejillones graten, Calamares a la andaluza, Croquetas de pollo
Jamón Canario con Olivada de Perlas del Guadalquivir, Fuet,
Langostinos Cocidos,
Torraditas de Escalibada con Foie Gras de Canal*

—

Medallón de Solomillo de Buey al Café Paris

—

Pastel Celebración

Bodega

Vino Tinto (Rioja)

Agua Mineral

Cava Brut Nature

Café

Copa de Licor

59,50 Euros IVA Incluido

Menú Infantil Can Llong

Para Picar

*Fuet, Croquetas de Pollo,
Calamares andaluza*

Pan Tostado con tomate y Olivas aliñadas.

2º plato

Canelones Graten

Lomo a la Plancha con Patatas Fritas

Nuggets de Pollo con Fritas

Muslo de Pollo Deshuesado a la Brasa con Patatas Fritas

Postre

Pastel Celebración (Massana)

Bebida

Refresco

Agua

Actuación de payaso en directo *-Opcional-*

Cinco días antes de la celebración del banquete se tiene que comunicar el N° de personas exacto en total. En caso de que el día de la celebración falte personas se cobrará el 50 % de cada cubierto.

El importe del banquete será abonado en efectivo, si es abonado con tarjeta se cobrará 3% más, por gastos bancarios.

Para que la reserva se haga efectiva se tendrá que dar un adelanto a Cuenta del 30% del total del importe de la celebración.

Reservas 93 638 44 33