



MENÚS COMUNIONES

Sercotel Tudela Bardenas
Comfort Collection Hotel

Sercotel
hotels

www.tudelabardenas.com | 948 410 802 | hotel@tudelabardenas.com



2019

MENÚ N° 1

Ensalada de crujiente de contrastes
Pimientos asados y huevo a baja temperatura
Gambas a la plancha
Cochinillo crujiente con jugo de su cocción
Mousse timbal de caramelo con helado de mantecado

BODEGA

Tinto Crianza Sardasol de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon Sardasol de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 54 € Iva incluido



2019

MENÚ Nº 2

Pastel de queso y membrillo con puré de manzana
Setas guisadas con huevo trufado y espuma de patata
Langostinos a la plancha
Salmón a baja temperatura con culís de canónigos y aire de naranja
Cordero lechal asado con patatas panadera
Toscano con mousse de chocolate y helado biscuit de avellana

BODEGA

Tinto Crianza Sardasol de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon Sardasol de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 59 € Iva incluido



2019

MENÚ N° 3

Ensalada crujiente de langostinos con frambuesa
Alcachofas con foie
Saquito cremoso de verduritas y delicias de mar con salsa de calamares
Merluza del Cantábrico rellena de marisco
Cochinillo crujiente con jugo de su cocción
Pastel capricho de queso y membrillo con helado de canela

BODEGA

Tinto Crianza Sardasol de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon Sardasol de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 63 Iva incluido



2019

MENÚ Nº 4

Ensalada de jamón de pato, compota de tomate y croquetas de queso
Timbal de verduras estofadas con huevo a baja temperatura y trufa
Brocheta de rape y langostinos con vinagreta de ajetes
Sorbete de mojito
Solomillo a la plancha con salsa de ciruela, crema de reineta y
crujiente dulce
Mousse tres chocolates con helado de avellana

BODEGA

Tinto Crianza Sardasol de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon Sardasol de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 69 € Iva incluido



2019

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico
Selección de fritos

Chuletillas de cordero a la brasa con patatas fritas

Tarta de comulgante con helado

Agua mineral y refrescos

Precio, 24 € Iva incluido

Tras el almuerzo los niños disfrutarán de un espacio de animación. Dicha actuación estará supeditada al número de comuniones que se celebren.