

# Comuniones

2024



hotel  
PUERTA  
**AMERICA**  
madrid

## MENÚ 1

Precio  
por persona:

**59€**

IVA incluido

### A compartir (servido en mesa o como tapa de pie)

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### Entrante

Ajo blanco de aguacate con perlas de tapioca y jamón ibérico

### Principal a elegir

Lomo de merluza en caldo cítrico, tartar de vegetales y hummus de pistacho  
o  
Terrina de carrillera de ternera al Oporto y mini tubérculos asados

### Postre

Tarta fina de manzana con chantilly y helado de vainilla al bourbon

Pan y petit fours

### Bodega

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos, infusiones y café

Detalle de vinos al final del documento

## MENÚ 2

Precio  
por persona:

**69€**

IVA incluido

### A compartir (servido en mesa o como tapa de pie)

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### Entrante

Ensalada de txangurro y langostino, tomatillos asados y mahonesa de ostras

### Principal a elegir

Lubina con cebollitas al vermut y cremoso de zanahoria asada  
o  
Presa asada al aroma de brasa y ragout de verduras

### Postre

Lingote de chocolate con praliné de avellana y sorbete de maracuyá

Pan y petit fours

### Bodega

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos, infusiones y café

Detalle de vinos al final del documento

## MENÚ 3

Precio  
por persona:

**77€**

IVA incluido

### A compartir (servido en mesa o como tapa de pie)

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### Entrante

Tartar de salmón, melón cantaloupe y crema fresca de lima

### Principal a elegir

Corvina con risotto de calamar y pipirrana de rabanitos  
o  
Solomillo de ternera, terrina de patata y chutney de pimiento rojo

### Postre

Cremoso de queso con gel de melocotón y helado de caramelo salado

Pan y petit fours

### Bodega

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos, infusiones y café

Detalle de vinos al final del documento

## MENÚ INFANTIL

Precio  
por niño/a:

**34€**

IVA incluido

### Entrantes (plato individual)

Jamón y queso manchego  
Croquetas de jamón  
Bocaditos de merluza rebozados

### Principal

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

### Postre

Tarta de Tres Chocolates "Feliz Comunción" con su muñeco

Pan

### Bebidas

Refrescos y zumos



Precio  
por persona:

**67€**

IVA incluido

## COCKTAIL 12 Tapas

### Snack en mesa

Brocheta de anchoa, queso semicurado y piparra  
Chips de arroz con especias cajún  
Focaccia artesana de tomate seco y aceituna kalamata

### Aperitivos fríos

Tartaleta con mousse de salmón y gambas  
Mini sándwich de cabracho con granillo de pistacho  
Ceviche de langostinos  
Lingote de hummus de lenteja con crujiente de rúcula  
Brandada de bacalao con pan de miel y polvo de aceituna negra  
Mini hamburguesa de codorniz escabechada

### Aperitivos calientes

Croqueta cremosa de jamón ibérico  
Mini gua bao de cochinita pibil y cebolla roja encurtida  
Gyoza de verdura con topping de mango  
Cazuelita de pollo agridulce con semillas de sésamo  
Brochetita de verduras con salsa de soja  
Kefta con salsa de yogurt

### Postre

Surtido de postres en vasitos  
Mini lemon pie  
Trufa de chocolate blanco y negro  
Mini carrot cake

### Bodega

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos, infusiones y café

Detalle de vinos al final del documento

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas. Detalle de vinos al final de documento.  
La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

T. +34 917 445 400  
[www.hotelpuertamerica.com](http://www.hotelpuertamerica.com)  
[carmen.rodriguez@puertamerica.com](mailto:carmen.rodriguez@puertamerica.com)



Precio  
por persona:

**79€**

IVA incluido

## COCKTAIL 15 Tapas

### Snack en mesa

Brocheta de anchoa, queso semicurado y piparra  
Chips de arroz con especias cajún  
Focaccia artesana de tomate seco y aceituna kalamata

### Aperitivos fríos

Tartaleta con mousse de salmón y gambas  
Mini sándwich de cabracho con granillo de pistacho  
Ceviche de langostinos  
Cucurucho relleno de queso gorgonzola, nueces y maracuyá  
Mini hamburguesa de codorniz escabechada  
Mini piruleta de queso y membrillo  
Lingote de hummus de lenteja con crujiente de rúcula  
Brandada de bacalao con pan de miel y polvo de aceituna negra

### Aperitivos calientes

Croqueta cremosa de jamón ibérico  
Mini gua bao de cochinita pibil y cebolla roja encurtida  
Gyoza de verdura con topping de mango  
Cazuelita de pollo agridulce con semillas de sésamo  
Bocado de queso brie fundido con pimentón ahumado  
Brochetita de verduras con salsa de soja  
Kefta con salsa de yogurt

### Postre

Surtido de postres en vasitos  
Mini lemon pie  
Trufa de chocolate blanco y negro  
Mini carrot cake

### Bodega

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos, infusiones y café

Detalle de vinos al final del documento

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas. Detalle de vinos al final de documento. La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

T. +34 917 445 400  
[www.hotelpuertamerica.com](http://www.hotelpuertamerica.com)  
[carmen.rodriguez@puertamericahotel.com](mailto:carmen.rodriguez@puertamericahotel.com)



Precio  
por niño/a:

**39€**

IVA incluido

## COCKTAIL INFANTIL

### Bandeja individual para cada niño con:

Montaditos de jamón ibérico y tomate  
Tiras de pollo crispy con salsa barbacoa  
Croquetas de jamón  
Mini bocatinés de tortilla de patata  
Mini empanadas de atún  
Mini burger de ternera con crema de queso cheddar y cebolla crujiente  
Mini perritos calientes

### Postre

Tarta de Tres Chocolates "Feliz Comunion" con su muñeco

### Bebidas

Refrescos y zumos







## STANDS

---

Stand de sushi (makis-nigiris-uramakis) · 12€

Stand de ostras · 15€

Stand de quesos, panes y picos · 12€

Jamón, embutidos ibéricos y aceitunas · 15€

Stand de arroces · 12€

Stand de México (tacos, quesadillas, nachos y guacamole) · 12€

Stand Libanés (kefta, falafel, samosas y salsa muhammara) · 12€

Stand de café y mignardises · 5,50€

Carrito de helados · 10€

Stand Champagne Laurent Perrier · 15€

PVP CON IVA  
PRECIOS POR PERSONA

Precio por persona. Los stands se ofrecen para un cóctel de mínimo de 50 comensales. La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

T. +34 917 445 400  
[www.hotelpuertamerica.com](http://www.hotelpuertamerica.com)  
[carmen.rodriguez@puertamericahotel.com](mailto:carmen.rodriguez@puertamericahotel.com)





## BODEGA

---

La bodega incluida en el presente dossier estará compuesta por:

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas y zumos.

Ponemos a su disposición la posibilidad de mejorar la bodega con dos propuestas:

### SELECCIÓN EXECUTIVE - 6€ extra por persona

Vino Blanco  
(A seleccionar una de las dos opciones)  
Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Nivarius Tempranillo Blanco D.O.Ca. Rioja

Vino Tinto  
(A seleccionar una de las dos opciones)  
Cerro Añón Crianza D.O.Ca. Rioja  
Semele D.O. Ribera del Duero

Refrescos, cervezas, aguas y zumos

### SELECCIÓN DE GALA - 16€ extra por persona

Vino Blanco  
(A seleccionar una de las dos opciones)  
Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Valmiñor Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto  
(A seleccionar una de las dos opciones)  
Selvanevada Crianza D.O.Ca. Rioja  
Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero

Champagne / Cava  
(A seleccionar una de las dos opciones)  
Freixenet Vintage Reserva D.O. Cava  
Laurent Perrier La Cuvée A.O.C. Champagne (Suplemento 8€)

Refrescos, cervezas, aguas y zumos.



## TÉRMINOS Y CONDICIONES

---

El número mínimo de comensales para celebrar la Comunión en el Hotel Puerta América es de 35 personas.

El menú es el mismo para todos los asistentes. La composición del menú, se facilitará al hotel al menos 15 días antes de la fecha del evento.

Las comuniones que se celebren en el Hotel Puerta América llevarían incluidas las siguientes atenciones:

- Minutas personalizadas.
- Servicio de Guardarropía.
- Decoración de las mesas.

No se incluye Prueba de Menú. En caso de desearlo, se podrá realizar en cualquier momento. El Hotel cobrará el importe del menú degustado por el número de personas.

### FORMA DE CONTRATACIÓN

La reserva se efectúa mediante la firma de contrato y la realización de un adelanto de 400 euros como garantía de reserva para su evento. El importe restante se abonará 72 horas antes de la celebración.

### CONDICIONES ESPECIALES

- Golosinas para los niños.
- Detalle de todo el equipo del Hotel Puerta América, para el protagonista del día.



Reservas:

+34 917 445 400

[carmen.rodriguez@puertamerica.com](mailto:carmen.rodriguez@puertamerica.com)

[www.hotelpuertamerica.com](http://www.hotelpuertamerica.com)

hotel  
PUERTA  
**AMERICA**  
madrid