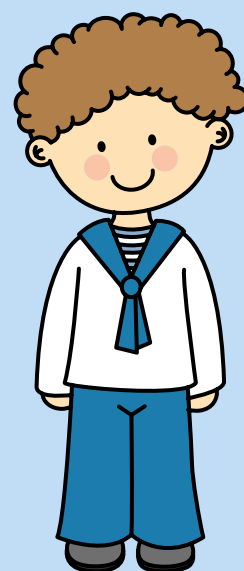
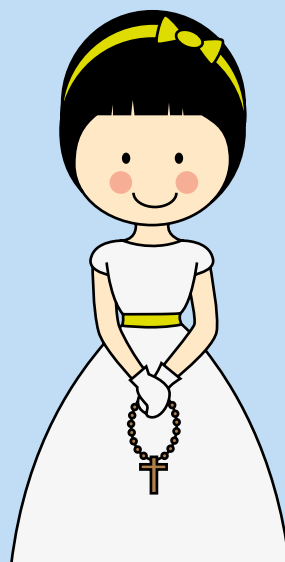
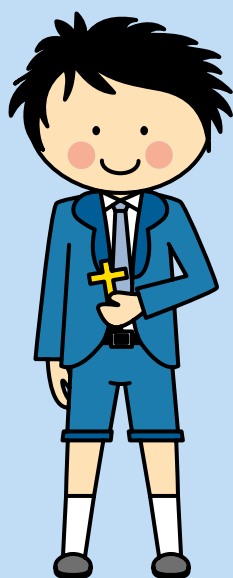
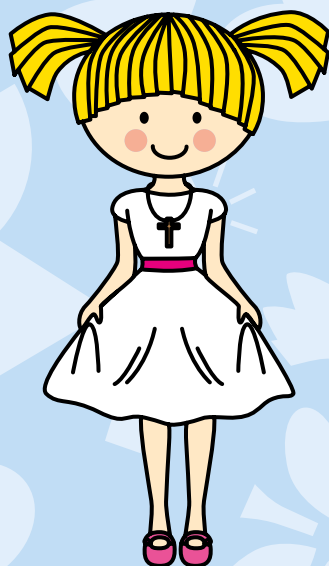
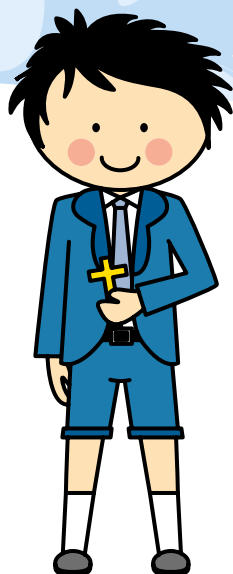


# COMUNIONES 2020





Precio  
por persona:

**48,50€**

IVA incluido

## MENÚ 1

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

Jamón cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate

Tabla de quesos nacionales

Surtido de croquetas de jamón y bacalao

Pastel de cabracho, dados de brioche de frutas secas y brotes verdes

### Entrante

Salmorejo cordobés, lascas de ibérico  
y helado de aceite de oliva

### Principal (a elegir)

Taco de bacalao confitado, batata asada a la vainilla  
y pil-pil de curry verde

o

Meloso de ibérico a baja temperatura en su jugo,  
patatas rotas y setas

### Postre

Lingote de chocolate amargo,  
mousse de café y helado de caramelo

Pan y petit fours

### Bebidas

Vino blanco D.O Rueda Flor Innata

Vino tinto D.O Rioja Lagar de Eizaga

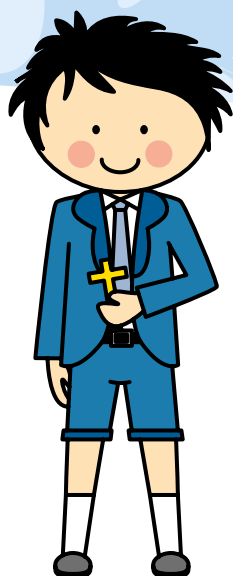
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

*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  
carmen.rodriguez@puertamerica.com





## MENÚ 2

Precio  
por persona:

**57€**

IVA incluido

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

Jamón cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate

Tabla de quesos nacionales

Surtido de croquetas de jamón y bacalao

Pastel de cabracho, dados de brioche de frutas secas y brotes verdes

### Entrante

Ensalada de langostinos, crema de aguacate  
y vinagreta de fruta de la pasión

### Principal (a elegir)

Lomo de salmón papillote  
en hoja de plátano macho a la naranja

o

Entrecote de ternera madurado, timbal de patatas panaderas  
y pimientos del Padrón

### Postre

Brownie de chocolate, ganache de avellanas,  
helado de vainilla y su crujiente

Pan y petit fours

### Bebidas

Vino blanco D.O Rueda Flor Innata

Vino tinto D.O Rioja Lagar de Eizaga

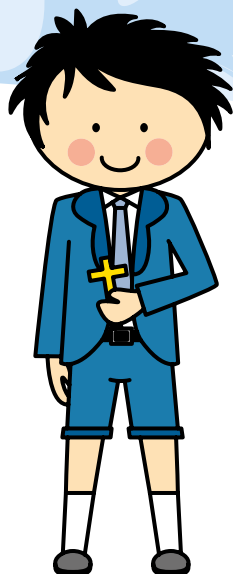
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

*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  
carmen.rodriguez@puertamerica.com





## MENÚ 3

Precio  
por persona:

**68€**

IVA incluido

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

Jamón cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate

Tabla de quesos nacionales

Surtido de croquetas de jamón y bacalao

Pastel de cabracho, dados de brioche de frutas secas y brotes verdes

### Entrante

Ensalada de queso de cabra, tomates confitados  
y vinagreta de frutos secos

### Principal (a elegir)

Merluza de pincho asada, crema de mejillones  
y verduritas a la parrilla

o

Solomillo de ternera, puré de patata trufado  
con cebollitas y jugo reducido de vino tinto

### Postre

Bizcocho de almendras con crema de panna cotta  
y mermelada de higos

Pan y petit fours

### Bebidas

Vino blanco D.O Rueda Flor Innata

Vino tinto D.O Rioja Lagar de Eizaga

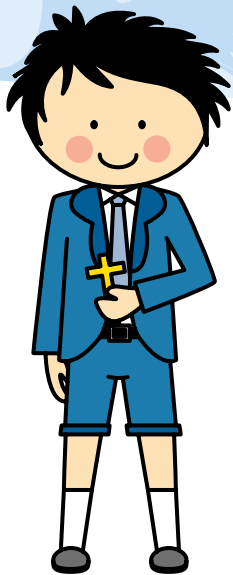
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

*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  
carmen.rodriguez@puertamerica.com





# MENÚ INFANTIL

## MENÚ INFANTIL

Precio  
por persona:

**28,50€**

10% IVA incluido

### Entrantes (plato individual)

Jamón y queso manchego  
Croquetitas de jamón  
Bocaditos de merluza rebozados

### Principal (a elegir)

Escalope de ternera milanesa  
con patatas fritas

o

Pechuga de pollo empanada  
con patatas fritas y arroz

### Postre

Tarta "Feliz Comunción" con su muñeco

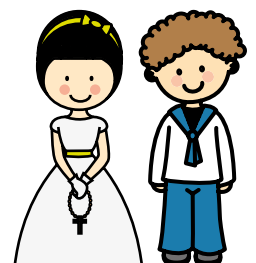
Pan

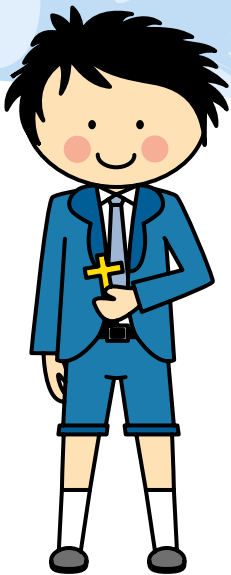
### Bebidas

Refrescos y zumos

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)





## 12 TAPAS

Precio  
por persona:  
**59,50€**

10% IVA incluido

### Snack en mesa

Chips de patatas especiadas  
Piruletas de aceituna gordal rellena de anchoa y guindillas  
Chupa chups de queso manchego y membrillo  
Bastones de focaccia artesana (tomate, aceitunas y cebolla)

### Aperitivos fríos

Mini ensalada de melón con jamón  
Tartaleta de salmón y gambas  
Chupito de salmorejo con bastones de berenjena frita y miel de caña  
Montaditos de jamón ibérico y tomate  
Empanada de atún con pimientos asados  
Tartar de salchichón con pasas, pistachos y mostaza dulce

### Aperitivos calientes

Mini croquetas variadas (bacalao, jamón, hongos)  
Langostinos en tempura con mayonesa de trufa negra  
Dados de cazón en adobo y alioli de lima  
Mini burger de ternera con crema de queso cheddar y cebolla crujiente  
Mini quiche lorraine de verduras asadas y pesto  
Brocheta de pollo yakitori

### Postres

Mini repostería variada  
Surtido de postres en vasitos  
Brochetitas de fruta de temporada glaseadas

### Bebidas

Vino blanco D.O Rueda Flor Innata  
Vino tinto D.O Rioja Lagar de Eizaga  
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

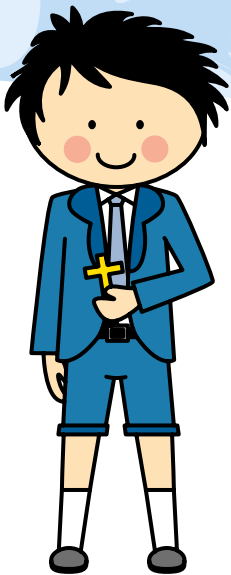
### Detalle de vinos al final de documento

Duración aproximada 90 minutos. 2 piezas por persona. Se prepararan para un mínimo de 30 personas.

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)





## 15 TAPAS

Precio  
por persona:

**71€**

10% IVA incluido

### Snack en mesa

Chips de patatas especiadas  
Piruletas de aceituna gordal rellena de anchoa y guindillas  
Chupa chups de queso manchego y membrillo  
Bastones de focaccia artesana de tomate, aceitunas y cebolla

### Aperitivos fríos

Mini ensalada de melón con jamón  
Tartaleta de salmón y gambas  
Chupito de salmorejo con bastones de berenjena frita y miel de caña  
Montaditos de jamón ibérico y tomate  
Empanada de atún con pimientos asados  
Tartar de salchichón con pasas, pistachos y mostaza dulce  
Mini bao de roast beef de ternera, queso crema y cebolla roja  
Coca de sardina ahumada con tartar de tomate y brotes verdes

### Aperitivos calientes

Mini croquetas variadas (bacalao, jamón, hongos)  
Langostinos en tempura con mayonesa de trufa negra  
Dados de cazón en adobo y alioli de lima  
Mini burger de ternera con crema de queso cheddar y cebolla crujiente  
Mini quiche lorraine de verduras asadas y pesto  
Brocheta de pollo yakitori  
Cazuelita de carrillera de ternera estofada y cremoso de patata

### Postres

Mini repostería variada  
Surtido de postres en vasitos  
Brochetitas de fruta de temporada glaseadas

### Bebidas

Vino blanco D.O Rueda Flor Innata  
Vino tinto D.O Rioja Lagar de Eizaga  
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

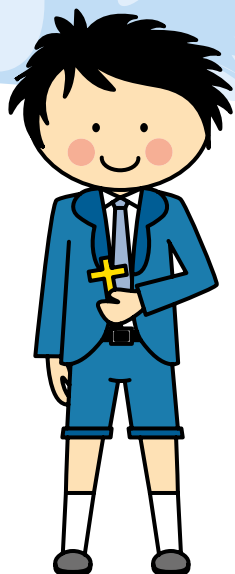
### Detalle de vinos al final de documento

Duración aproximada 90 minutos. 2 piezas por persona. Se prepararan para un mínimo de 30 personas.

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:

**33€**

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 bocadines de tortilla de patata

Calamares fritos

Mini burger de ternera con crema de queso cheddar y cebolla crujiente

Mini perritos calientes

Postre:

Tarta "Feliz Comunción" con su muñeco

Agua y refrescos

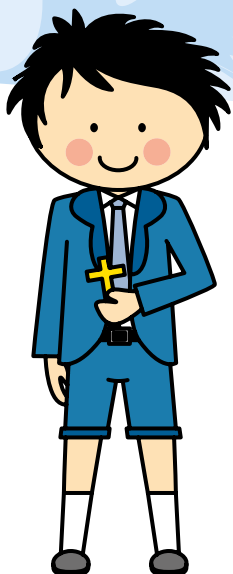
Duración aproximada 90 minutos. 2 piezas por persona. Se prepararan para un mínimo de 30 personas.

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)







## BODEGA

Ponemos a su disposición la posibilidad de mejorar la bodega con las siguientes selecciones:

### EXECUTIVE

4€ extra por persona (IVA incluido)

#### Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

K-Naia D.O. Rueda

Val de Nora D.O. Rías Baixas

#### Vino Tinto

(A seleccionar una de las dos opciones)

Viña Eizaga D.O.Ca. Rioja

Sembro Vendimia Seleccionada D.O. Ribera del Duero

Refrescos, cervezas, aguas, zumos y café

### GALA

14€ extra por persona (IVA incluido)

#### Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

K-Naia D.O. Rueda

Val de Nora D.O. Rías Baixas

#### Vino Tinto

(A seleccionar una de las dos opciones)

Herencia Remondo La Montesa Crianza D.O.Ca Rioja

Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero

#### Vino Espumoso

(A seleccionar una de las dos opciones)

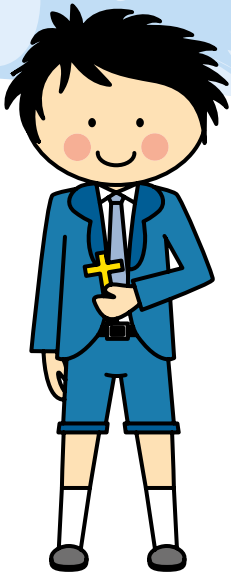
Freixenet Vintage Reserva Brut Nature

Laurent-Perrier La Cuvée Champagne (Suplemento 6€ extra)

Refrescos, cervezas, aguas, zumos y café



# TÉRMINOS Y CONDICIONES



## TÉRMINOS Y CONDICIONES

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 del evento contratado.

## CONDICIONES ESPECIALES PARA EVENTOS DE MÁS DE 30 INVITADOS

- Hinchable por cortesía del hotel, con monitor (Se ofrecerá para un mínimo de 5 comuniones).
- Golosinas para los niños.
- Parking gratuito para todos los asistentes (Sujeto a disponibilidad)
- Detalle de todo el equipo del Hotel Puerta América, para el protagonista del día.

## SERVICIO DE NIÑERA

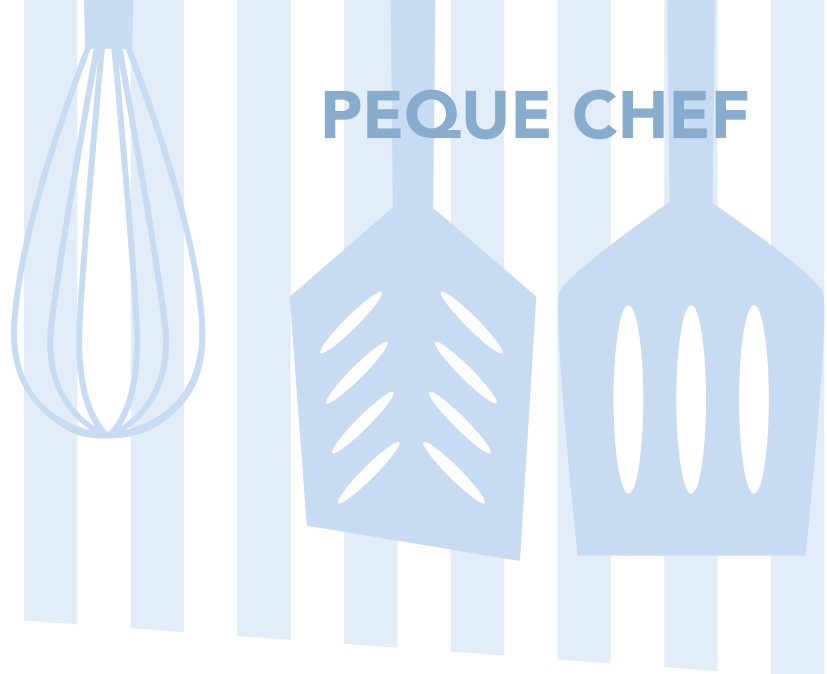
En ningún caso el Hotel se hace responsable del cuidado de los niños. Ofrecemos la opción de servicio de niñera. Consultar precio de este servicio según número y edad de los niños.

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)



# PEQUE CHEF



Precio  
por niño:  
**19,50€**  
IVA incluido

## PEQUE CHEF

Grupos\* máximo 20 niñ@s, mínimo 8 niñ@s,  
de 6 a 12 años

Incluye:

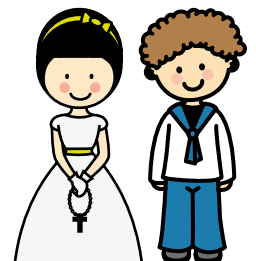
- Material de cocina
- Delantal y gorro
- Diploma

Duración del taller: 45 minutos

Contenido (consensuado con los padres):

- Taller de decoración de pastelería

\*En caso de coincidir varias comuniones con este servicio,  
la actividad se organizaría de manera conjunta.





**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