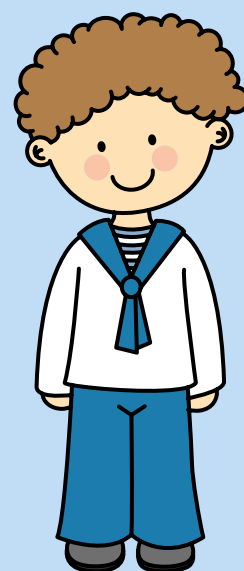
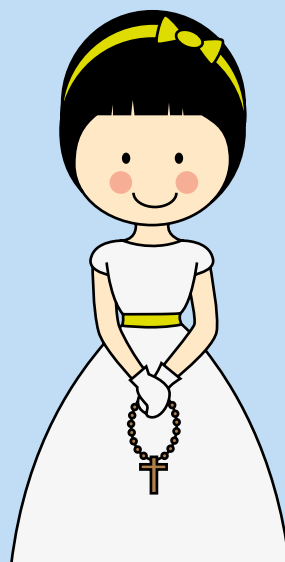
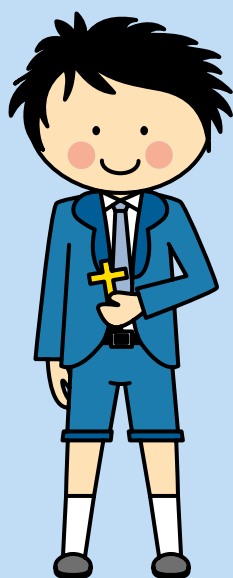
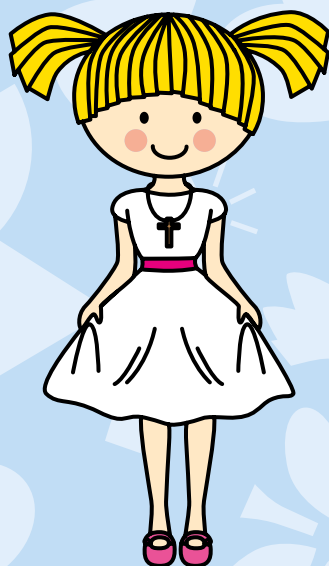
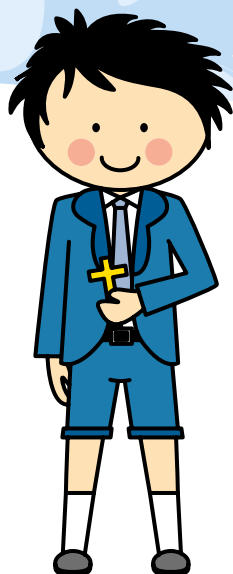


COMUNIONES 2020





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

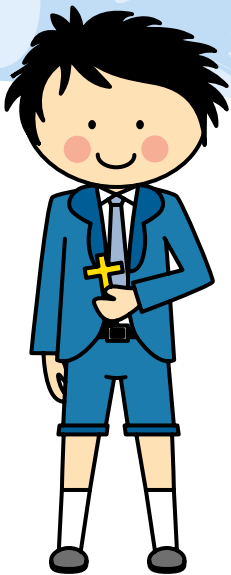
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

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

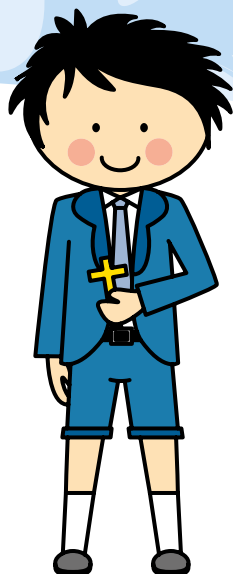
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

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

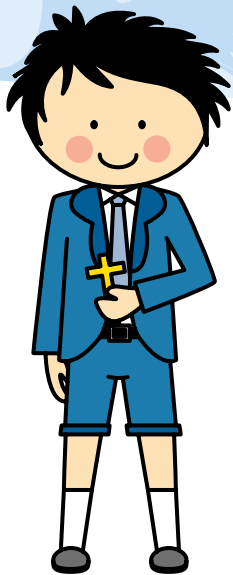
Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

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

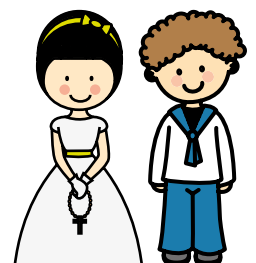
Pan

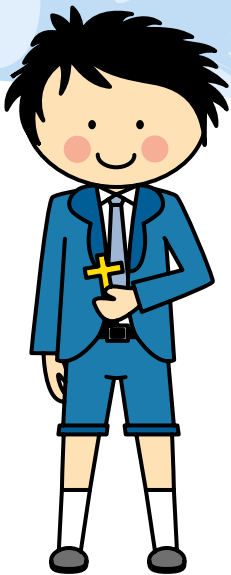
Bebidas

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
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

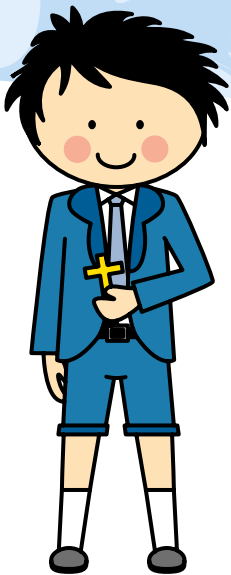
Detalle de vinos al final de documento

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
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

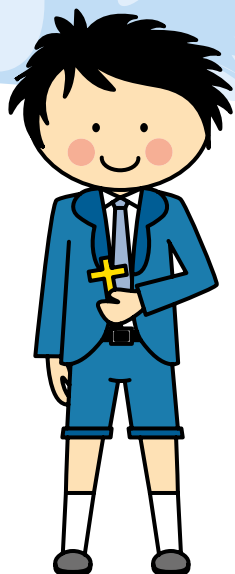
Detalle de vinos al final de documento

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
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

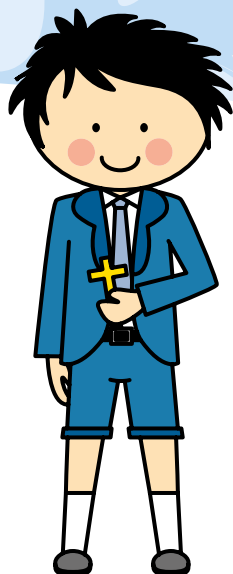
Agua y refrescos

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
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)

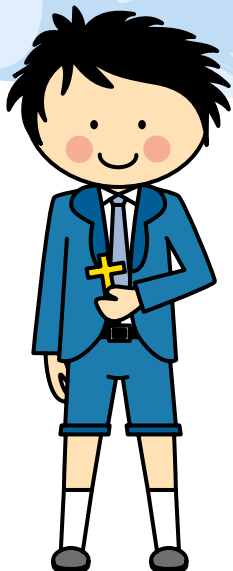
Freixenet Vintage Reserva Brut Nature

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). Si, por meteorología, no se pudiera montar el hinchable en su defecto se ofrecerá una animación con monitor.
- 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

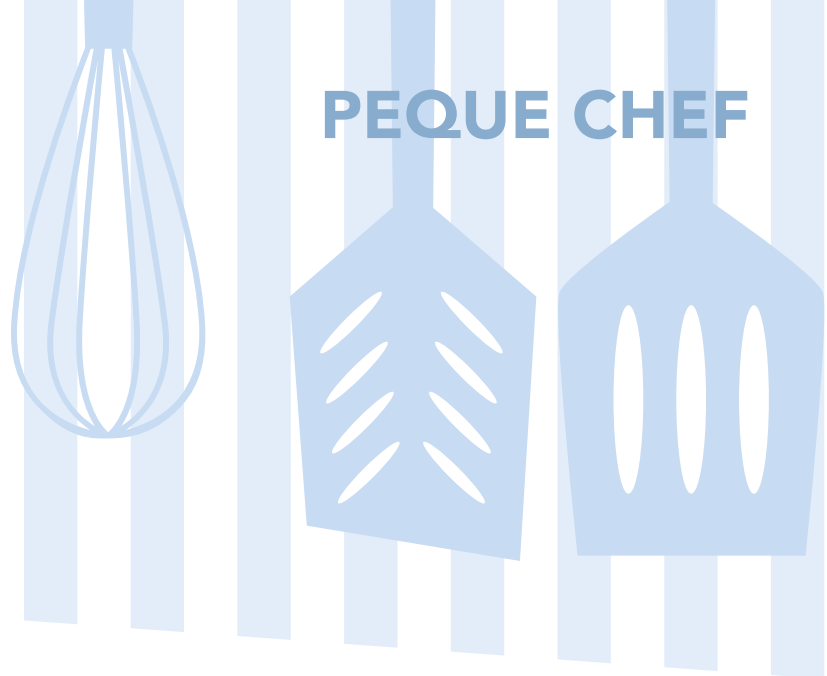
En ningún caso el Hotel se hace responsable del cuidado de los niños. Ofrecemos la opción de servicio de niñera. Consultar precio de este servicio según número y edad de los niños.

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
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:

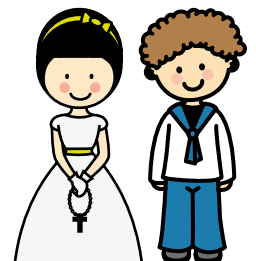
- Material de cocina
- Delantal y gorro
- Diploma

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

www.hotelpuertamerica.com

hotel
PUERTA
AMERICA
madrid