

Comuniones



hotel
PUERTA
AMERICA
madrid

Precio
por persona:

57€

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 - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja

Agua, cervezas, zumos, refrescos y café

Detalle de vinos al final de documento

MENÚ 2

Precio
por persona:

67€

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 - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja

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@puertamericahotel.com

MENÚ 3

Precio
por persona:

81€

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 - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja

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:

33€

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@puertamericahotel.com



12 TAPAS

Precio
por persona:

70€

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 - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja

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:

84€

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 - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja

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

COCKTAIL INFANTIL

Precio
por persona:

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 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 Comunión" 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

6€ extra por persona (IVA incluido)

Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Navarius Tempranillo Blanco D.O.Ca. Rioja

Vino Tinto

(A seleccionar una de las dos opciones)

Cerro Añon Crianza D.O.Ca. Rioja

Semele D.O. Ribera del Duero

Refrescos, cervezas, aguas, zumos y café

GALA

16€ extra por persona (IVA incluido)

Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Marqués de Cáceres Deusa Nai 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

Vino Espumoso

(A seleccionar una de las dos opciones)

Freixenet Vintage Reserva Brut Nature

Laurent-Perrier La Cuvée Champagne (Suplemento 8€ 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.

El evento se realizará según las limitaciones de aforo y restricciones que tenga la Comunidad de Madrid en el momento de la celebración.

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 PARA EVENTOS DE MÁS DE 30 INVITADOS

- Golosinas para los niños.
- 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.



Reservas:

+34 917 445 400

carmen.rodriguez@puertamerica.com

www.hotelpuertamerica.com

hotel
PUERTA
AMERICA
madrid