



Menú de Comunión 2026

www.parrillapinto.com

tlf 916919198



Menú 1

Para Compartir (cada 4 comensales)

- * Surtido de Embutidos Ibéricos.
- * Ensaladilla de Salmón ahumado y polvo de Aceituna negra.
- * Huevos rotos con Boletus y Gambas.
- * Sorbete.

Segundo a Elegir:

- * Carrillada de Cerdo Ibérica con Migas manchegas.
- * Lomos de Lubina asada con Parmentier trufado y Puerro.

Postre:

- * Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza(1 por comensal) Agua, Pan.

60 €



Menú 2

Para Compartir (cada 4 comensales)

- * Surtido de Embutidos Ibéricos.
- * Carpaccio de Salmón con Brotes y salsa kimchi.
- * Piquillos rellenos de Carrillada en su jugo.
- * Sorbete.

Segundo a Elegir:

- * Solomillito Ibérico hojaldrado en salsa de Frutos rojos.
- * Lomo de Dorada con salteado de Verduritas.

Postre:

- * Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza(1 por comensal) Agua, Pan.

62 €



Menú 3

Para Compartir (cada 4 comensales)

- * Surtido de Embutidos Ibéricos.
- * Ensalada de Tomate rosa con lascas de Ventresca.
- * Mariscada de Langostinos y Gambas cocidas.
- * Sorbete.

Segundo a Elegir:

- * Entrecot al carbón con sus Patatas panadera.
- * Lomo de Corvina a la Bilbaina con Patatas al vapor.

Postre:

- * Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

70 €



Menú 4

Para Compartir (cada 4 comensales)

- * Surtido de Embutidos Ibéricos.
- * Croquetas de Cecina con Mahonesa trufada .

Plato Principal

- * Salmorejo con perlas de Mozzarella y polvo de Jamón.

Segundo a Elegir:

- * Cordero asado a baja temperatura con Patatas panadera.
- * Taco de Bacalao asado sobre Pisto manchego y Gambón.

Postre:

- * Tarta de Comunión y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

78 €



Menú 5

Para Compartir (cada 4 comensales)

- * **Surtido de Embutidos Ibéricos.**
- * **Huevos rotos con lascas de Jamón y sal Del Himalaya.**

Plato Principal

- * **Vichissisoise de Melón con sus perlas.**

Segundo a Elegir:

- * **Chuletón de Ávila con Patatas panadera.**
- * **Lomo de Merluza al Horno con salsa de Albariño y Verdura glaseada.**

Postre:

- * **Tarta de Comunión y Helado.**

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza (1 por comensal) **Agua, Pan.**

79 €

Menú Vegano

Primer Plato

- * Verdura de temporada a la plancha.
- * Sorbete de Mango.

Segundo a Elegir:

- * Hamburguesa vegetariana a la parrilla.
- * Falso Rissoto de Boletus y Parmesano Vegano.

Postre:

- * Coulant de Chocolate y Helado.

Vino Rioja Beronia Crianza

Refresco o Cerveza (1 por comensal) Agua, Pan.

48 €





Menú Infantil

Primero a Elegir:

- * Entremeses de Chacinas.
- * Entremeses Calientes.

Segundo a Elegir:

- * Finguers De Pollo
- * Hamburguesa con Queso

Postre:

- * Tarta de Comunión y Helado.
- Refresco o Agua, Pan.

39 €



Menús y Presupuestos . Los menús tipo ofrecen un abanico de posibilidades abiertas a las sugerencias de nuestros clientes, a su personalización. Disponibilidades de mercado derivadas de circunstancias meteorológicas, vedas, disposiciones de las autoridades, etc., podrían obligar a la sustitución del marisco u otras carnes inicialmente previstas por otras de similar calidad sin que el precio contratado se viese alterado. Los Contratantes serían previamente informados de esta contingencia. El envío del presupuesto, que tiene una validez de 45 días, no presupone compromiso de reserva por parte de Acomer Hosteleria s.l. La confirmación de la reserva se producirá a la entrega de 150 euros como garantía de reserva y anticipo a cuenta, que se descontará del total de la factura final. En caso de cancelación de la reserva por iniciativa del cliente no habrá devolución del depósito.



Condiciones de Pago:

- 150,00 Euros a la confirmación de la reserva.
- El 35,% del importe total previsto 10 días antes de la fecha del evento.
- El resto del presupuesto, como máximo, el mismo día del evento.
- El número definitivo de invitados deberá ser confirmado cinco días antes de la celebración del evento, no más tarde de las 12:00 h. Esta cifra se considerará como base para la facturación, nunca un número inferior.

En el caso de cancelación del evento no habrá devolución del importe depositado en concepto de pago y señal

El Cliente

La Empresa