

**Menú Comuniones Torre de la Barca 2012 (I)**  
**(Grupos superiores a 50 adultos)**

**Para empezar...**

Jamón ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Bombón de tortilla de espinacas  
Crepes de roquefort y dátiles  
Caramelos de morcilla  
Pizzeta de butifarra  
Rollitos de caballa  
Crujiente de puerros  
Bolsita de gulas y ali oli  
Croquetas de jamón  
Rosada en adobo  
Coliflor rebozada  
Empanadillitas de sobrasada  
Flamenquin tricolor  
Pimientos rellenos de migas

Copita de gazpacho de almendras

**A continuación...**

Pastel de berenjenas con gambas

Carrillada de ibérico con puré de patatas

Copa de piña caramelizada con helado de coco

**Para beber...**

Fino Bodegas Campos, Blanco Bodegas Campos, Rioja Bodegas Campos, cervezas, agua mineral, cava, café e infusiones.

**Menú Comuniones Torre de la Barca 2012 (II)**  
**(Grupos superiores a 50 adultos)**

**Para empezar...**

Jamón ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Bombón de salmón  
Crepes de roquefort y dátiles  
Piononos de Foie  
Tulipa de los balanchares  
Brick de rabo de toro  
Canapé de gambas gratinado  
Molletitos de almodovar  
Pimientos de guernica rellenos de migas  
Orly de bacalao  
Empanadillitas de sobrasada  
Chups de Villaroy  
Coliflor rebozada  
Dátiles con Bacon

Cazuelitas de salmorejo

TORRE DE LA BARCA

**A continuación...**

Timbal de bacalao y langostinos

Solomillo de ibérico a la mostaza antigua con manzana

Tarta de yema tostada y mouse de chocolate

**Para beber...**

Fino Bodegas Campos, Blanco Bodegas Campos, Rioja Bodegas Campos, cervezas, agua mineral, cava, café e infusiones.

**Menú Comuniones Torre de la Barca 2012 (III)**  
**( Grupos superiores a 50 adultos)**

**Para empezar...**

Jamón ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Bombón de tortilla de espinacas  
Creps de roquefort y dátiles  
Canapé de gambas gratinado  
Tulipa de los balanchares  
Rollitos de caballa  
Brick de rabo de toro y membrillo  
Pimientos de guernica rellenos de migas  
Orly de bacalao  
Empanadillitas de sobrasada  
Coliflor rebozada

**A continuación...**

Gazpacho de almendras con pasas y manzana

Piriñaca de rape y langostinos

Solomillo de ibérico al oloroso con torta serrana

Tarta de yogurt griego con fresas

**Para beber...**

Fino Bodegas Campos, Blanco Bodegas Campos, Rioja Bodegas Campos, cervezas, agua mineral, cava, café e infusiones.

**Menú Comuniones Torre de la Barca 2012 (IV)**  
**(Grupos superiores a 50 adultos)**

**Para empezar...**

Jamón ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Bombón de piquillo y ventresca  
Brocheta de aceituna con boquerones en vinagre  
Pionono de foie  
Rollitos de caballa  
Tulipa de los balanchares  
Pizzeta de butifarra  
Brick de rabo de toro y membrillo  
Mini sándwich club  
Pimientos de guernica rellenos de migas  
Orly de bacalao  
Empanadillitas de sobrasada y miel  
Chups de villaroy  
Coliflor rebozada

**A continuación...**

Cazuelitas de salmorejo  
Ensalada de de foie con perdiz y verduritas escabechadas

Corvina al oliva virgen

Tarta de chocolate a la naranja con helado de leche merengada

**Para beber...**

Fino Bodegas Campos, Blanco Bodegas Campos, Rioja Bodegas Campos, cervezas, agua mineral, cava, café e infusiones.

**Coctel Comuniones Torre de la Barca 2012  
(Grupos mayores de 30 personas)**

**Aperitivos en pie...**

Jamón ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Bombón de tortilla de espinacas  
Crepes de roquefort y dátiles  
Pinchos de aceitunas con boquerones en vinagre  
Piononos de foie  
Caramelos de morcilla  
Pizzeta de butifarra  
Canapé de gambas gratinado  
Fillos de foie y manzana  
Brick de rabo de toro y membrillo  
Minisandwich club  
Rollitos de caballa  
Tulipa de queso de los balanchares  
Picatostes de gambas  
Rosada en adobo  
Empanadillitas rellenas de sobrasada y miel  
Coliflor rebozada  
Orly de bacalao  
Pimientos de guernica rellenos de migas  
Chups de Villaroy  
Flamenquin tricolor

Timbal de bacalao y langostinos

Carrillada de ibérico al amontillado

Tarta de queso con confitura de moras

**Para beber...**

Fino Bodegas Campos, Blanco Bodegas Campos, Rioja Bodegas Campos, cervezas, agua mineral, cava, café e infusiones.

## Condiciones del servicio

Estimado cliente:

Le detallamos a continuación algunas observaciones que completan la información de los distintos menús válidos para grupos mayores de 15 comensales (válidos durante todo el año 2012). Estos menús son orientativos y se pueden combinar según sus preferencias, realizándose un presupuesto según lo elegido.

Todos los presupuestos incluyen:

- \* Aparcamiento gratuito y vigilado
- \* Servicio de guardarropa.
- \* Sala privada para su celebración.
- \* Centros de mesa de Bodegas Campos.
- \* Camareros/as uniformados.

En caso de estar interesado en el alquiler de algún tipo de medio audiovisual, por favor consúltenos, le podemos facilitar nuestros precios de una amplia gama (cañón, pantalla, portátil, etc.), reservándolo con antelación al evento.

Para la confirmación de la reserva, se realizará una entrega a cuenta de 300 euros que se descontará del importe total de la factura final.

En caso de no realizarla, la empresa podrá disponer de la fecha.

En caso de anulación del evento, no se devolverá la entrega a cuenta realizada en concepto de daños y perjuicios.

La tarifa de precios para consumiciones extraordinarias es la siguiente:

La permanencia máxima en el salón sería hasta las 19 horas.

Se facturará por el total de cubiertos contratados y confirmados 15 días antes de la celebración previa firma del contrato, existiendo un margen de un 10 % de cubiertos hasta 5 días antes de la celebración.

El **Menú de los niños** será el siguiente:

Aperitivo en mesa: surtido de ibéricos: salchichón ibérico, chorizo ibérico y queso manchego.

Plato individual: Filete de pollo empanado, patatas fritas, croquetitas de ibérico.

Tarta de comunión de chocolate con leche y helado.

El servicio se abonará a la finalización del mismo o como muy tarde en la semana posterior a la celebración del evento.

Para complementar su servicio con alguna actuación para los niños, cuidadoras o regalitos para los invitados, póngase en contacto con la empresa Atmosfera , en el teléfono 609825879 que puede gestionarle todo lo que necesite.

Si tiene alguna duda, estamos a su disposición.