# MENÚ COMUNIONES 2017

### **ENTRANTES AL CENTRO**

FRITOS

TERRINA DE PATO Y PISTACHOS, MOSTAZA ANTIGUA, COMPOTA DE HIGOS Y TOSTAS

#### **INDIVIDUALES**

ESPÁRRAGOS BLANCOS SOBRE SOPA FRÍA DE ESPÁRRAGOS VERDES, VINAGRETA DE HUEVAS DE TRUCHA Y MICROMEZCLUM

ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS Y CALAMAR CON ALIOLI DE HIERBAS

MERLUZA DE PINCHO, SALSA FINA DE GUISANTES, PAPADA CURADA Y MIGAS CROCANTES

COCHINILLO DESHUESADO CON SU JUGO, PATATAS RISOLADAS Y ENSALADITA DE MANGO

0

SOLOMILLO DE TERNERA CON PASTEL DE PATATA Y TOCINETA AHUMADA

TONKA, CAFÉ, CHOCOLATE, BRANDY

BEBIDA

**50€** IVA INCLUIDO

## **RESTAURANTEDELMUSEO**

# MENÚ INFANTIL COMUNIONES 2017

### **ENTRANTES INDIVIDUALES**

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA FRITOS

#### A ELEGIR

COSTILLAS DE CORDERO CON PATATAS FRITAS

0

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

### **POSTRE**

TARTA DE CHOCOLATE PARA EL NIÑO/A DE LA COMUNIÓN HELADOS PARA LOS DEMÁS NIÑOS.

BEBIDA

**30€** IVA INCLUIDO