

COMUNIONES 2015

Menú N°1

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa

Croquetas Caseras de Jamón y Crujientes de Morcilla
Ensalada de Pimientos Rojos con Atún y Olivas Negras
Huevos Estrellados con Setas y Picadillo
Guiso de Morros con Niscalos

Cochinillo Asado Marca de Garantía
Servido al centro de la mesa
con Ensalada de la Huerta Lechuga y Tomate

Tarta Charlota con Helado de Chocolate

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Montespina
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Fuentespina
Agua Mineral
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

P.V.P.: 36,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

**Si usted lo desea, puede confeccionar entre todas las opciones su propio menú.
Nuestro equipo de restauración estará encantado de asesorarle.**

Menú N°2

Aperitivo al centro de la Mesa

Jamón Ibérico de Recebo y Queso Curado
Taco de Foie con Coulis de Frutos Rojos
Huevos Revueltos de Picadillo
Guiso de Morretes con Setas

½ Lubina al horno con salteado de Tierra y Mar

Lomo de Buey a la Parrilla con Patatas confit

de Postre...

Tarta de Comunión, Bombón con helado de Vainilla

Café e Infusiones

Bebidas

Vino Blanco D.O. Rueda Montespina
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Fuentespina Granate
Agua Mineral, Cava Delapierre E/N
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

P.V.P: 42,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

**Si usted lo desea, puede confeccionar entre todas las opciones su propio menú.
Nuestro equipo de restauración estará encantado de asesorarle.**

MENÚ N° 3

Ensalada Templada con Pulpo, Gulas, Salmón y Queso fresco

Tronco de Bacalao Confitado con salsa de Almendras al Cava

Medallones de Solomillo de Buey al Aroma de Pedro Ximenez
con Patatas Confit

de Postre...

Tarta de Comunión "San Marcos"
Con Biscuit de turrón

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Verdejo Montespina

Vino Tinto Ribera del Duero Fuentespina co

Cava Delapierre E/N.

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

*Suplemento Cochinillo en vez de Medallones de Solomillo
4.00 € + Iva por persona.

P.V.P.: 44,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

**Si usted lo desea, puede confeccionar entre todas las opciones su propio menú.
Nuestro equipo de restauración estará encantado de asesorarle.**

MENÚ N° 4

Entrantes a Compartir al Centro de la Mesa

Jamón y lomo ibérico, queso curado
Ensalada de Atún Natural Escabechado con Vinagreta de Frutas
Revueltos de Carrilleras de Rape y Langostinos
Mollejas de Prádena salteadas

Sorbete de Mojito

Cochinillo Asado de Segovia `` Marca de Garantia´´
con ensalada de la Huerta, lechuga, tomate y cebolla

de Postre...

Tarta Ponche de Segovia
Con Biscuit de Turrón

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral Solan de Cabras
Vino Blanco Rueda Erre de Herrero
Vino Tinto Ribera del Duero Pagos de Mogar Roble
Cava Pares Balta Brut
Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes
Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

*Suplemento: Cambio Cochinillo por Corderito Lechal
3,50 € + Iva por persona.

P.V.P.: 49,00€

Iva no Incluido

Precio Por persona

**Si usted lo desea, puede confeccionar entre todas las opciones su propio menú.
Nuestro equipo de restauración estará encantado de asesorarle.**

Menú N° 5

Aperitivo al centro de la Mesa

Cucharitas Rellenas

**Pulpo con Tomatina, Salpicón de Mariscos, Croquetas Caseras,
Palitos de Morcilla y Saquitos de Marisco**

Entremeses Especiales "La Cocina de Segovia"

Jamón y Lomo Ibérico, Cecina del Bierzo y Queso Curado
Triangulo de Foie con coulis de Frambuesa y Pan Tostado

Lomo de Merluza al Balsámico de Modena con Almejas

Sorbete de Mandarina al Cointreau

**Medallones de Solomillo de Buey con Salsa de Foie
con Patatas Panadera y Pimientos Rojos**

de Postre...

Tarta de Comunión `` Hojaldre y Crema con Frutas ``
Con Helado de Chocolate Blanco

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Erre de Herrero

Vino Tinto Rioja Azpilicueta

Cava Pares Balta Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

P.V.P.: 58,50 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

Hotel AR LOS ARCOS ****

Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA

Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161

reservas@hotellosarcos.com

www.hotellosarcos.com

Menú N° 6

Aperitivo al centro de la Mesa

Cucharitas Rellenas

Pulpo con Tomatina, Salpicón de Mariscos, Croquetas Caseras
Palitos de Morcilla y Saquitos de Marisco

Entremeses Especiales "LosArcos"

Jamón y lomo ibérico, jamón y mollejas de pato
a la pimienta, queso curado y medio taco de Foie.

Rape en Salsa de Langosta

Sorbete de Limón al Cava

Corderito Lechal Asado

Servido en Cuartos al Centro de la Mesa
con Ensalada de la Huerta

de Postre...

Tarta de Comunión "Milhoja de Crema y Nata"
con helado de Chocolate

Café e Infusiones

Bebidas

Agua mineral

Vino Blanco Rueda Verdejo Erré de Herrero

Vino Tinto Ribera del Duero Pagos de Mogar

Cava 1551 Codorniu Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

P.V.P.: 64,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

Hotel AR LOS ARCOS ****

Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA

Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161

reservas@hotellosarcos.com

www.hotellosarcos.com

Mi Primera Comunión

MENÚ INFANTIL

HASTA 10 AÑOS

Plato de entremeses

Jamón y Lomo Ibérico
Croquetas del Chef y Gambas Orly

ó

Spaghetti con Boloñesa

ó

Sopa de cocido con Fideos

y después...

Escalope empanado con patatas fritas

ó

Pechuga de Pollo Empanado con Patatas Fritas

de Postre...

Tarta especial de Comunión con helado

Bebidas

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

P.V.P.:18,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

* Precio Menú con Chuletillas de Cordero con patatas fritas
ó Delicias de Merluza a la Romana.

P.V.P.: 25,00 €

Iva no Incluido

Precio Por persona

Hotel AR LOS ARCOS ****

Pº Ezequiel González, 26. 40002. SEGOVIA

Telf.: 921437462 – Fax.: 921428161

reservas@hotellosarcos.com

www.hotellosarcos.com