



## MENUS COMUNIONES

**“TENEMOS MÁS COSAS PREPARADAS, CONSÚLTANOS TE SORPRENDERÁS”**

### SALONES CASTILLO



### EL SABOR DE UNA CELEBRACION CON CLASE

Días especiales, anhelados, deseados, marcados por la ilusión de ofrecer algo realmente especial, que realce el sabor de ese recuerdo único de una celebración con clase y distinción.

CONTACTE CON NOSOTROS:  
Teléfonos: 968705929-651844865-615402374  
[info@castillodelacruz.com](mailto:info@castillodelacruz.com)  
[www.salonescastillo.com](http://www.salonescastillo.com)





## Menú

*Centro de la Mesa*

*Ensaladas Mixtas*

*(Lechuga, Tomate, Maíz Dulce y Aceitunas)*

*Jamón de Reserva y Queso*

*Carpaccio de Salmón con Fondo de Tomate y Aceite Extra Virgen*

*Croquetas de Jamón y Pollo*

*Segundo Plato a Elegir*

*Cinta de Ibérico Rellena al Estilo del Chef con Salsa Cazadora y Patatas*

*O*

*Lenguado al Horno en Crema de Gambas*

*Postre*

*Tarta de Comunión con Chupito de Helado*

*Cava y Sidra*

*Café*

*Bebida*

*Cerveza, Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Refrescos y Agua*

**Menú Comunión Nº 40 Precio 25'00€ (I. V. A. Incluido)**

Por la celebración de nuestro "14 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2016", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunión, un cocktail de Bienvenida más **1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS"**.



## Menú

*Centro de la Mesa*

*Tomate con Aceitunas y Bacalao*

*Lomo, Salchichón y Chorizo Ibérico*

*Laminas de Solomillo de Ternera Retinta con Salmorejo*

*Empanadillas Caseras*

*Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao*

*Segundo plato a elegir*

*Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas*

*O*

*Salmón a la Plancha con Guarnición*

*Postre*

*Tarta de Comunión con Chupito de Helado*

*Cava y Sidra*

*Café*

*Bebida*

*Cerveza, Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Refrescos y Agua*

**Menú Comunión Nº 41 Precio 28'00€ (I. V. A. Incluido)**

Por la celebración de nuestro "14 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2016", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunión, un cocktail de Bienvenida más  
**1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS".**



## Menú

*Centro de la Mesa*

*Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca*

*Jamón Ibérico y Queso Semi Curado con Cazuela de Pan Tomate*

*Variado de Ahumados con Tápenas*

*Calamares Andaluza con Cazuela de Ajo*

*Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto*

*Segundo plato a elegir*

*Medallones de Solomillo de Cerdo a la Plancha Con Salsa y Patatas*

*O*

*Emperador en salsa Verde y Guarnición*

*Postre*

*Tarta de Comunión con Chupito de Helado*

*Cava y Sidra*

*Café*

*Bebida*

*Cerveza, Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Refrescos y Agua*

**Menú Comunión Nº 42 Precio 30'00€ (I. V. A. Incluido)**

Por la celebración de nuestro "14 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2016", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunión, un cocktail de Bienvenida más **1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS"**.



## Menú

*Centro de la Mesa*

*Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún*

*Jamón Ibérico y Queso Parmesano con Cazuela de Pan Tomate*

*Verbena de Canapés Variados:*

*De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone*

*Buñuelos de Bacalao*

*Langostinos Cocido al Punto Marinero*

*Segundo plato a elegir*

*Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones*

*O*

*Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición*

*Postre*

*Tarta de Comunión con Chupito de Helado*

*Cava y Sidra*

*Café*

*Bebida*

*Cerveza, Vino Blanco de Rueda, Vino Tinto Rioja y Ribera Cosecha, Refrescos y Agua*

**Menú Comunión Nº 43 Precio 33'00€ (I. V. A. Incluido)**

Por la celebración de nuestro "14 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2016", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunión, un cocktail de Bienvenida más **1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS"**.



## Menú

### Centro de la Mesa

#### Ensalada El Castillo

*Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate*

*(Jamón, Salchichón y Chorizo)*

*Verbena de Canapés Variados:*

*Bacalao y Foie de Pato con Confituras*

*Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas*

*Virutas de Calabacín Rellenos con Salsa y Marisco*

*A Continuación le serviremos una Exquisita*

*Gambas Rojas a la Plancha*

*Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta*

*Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso*

*Solomillo de Cerdo con Guarnición*

O

*Lubina a la Espalda con Guarnición*

*Postre*

*Tarta de Comunión con Chupito de Helado*

*Cava y Sidra*

*Café*

*Bebida*

*Cerveza, Vino Tinto Rioja Crianza, Blanco de Rueda, Refrescos y Agua*

**Menú Comunión Nº 44 Precio 42'00€ (I. V. A. Incluido)**

Por la celebración de nuestro "14 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2016", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunión, un cocktail de Bienvenida más

**1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS".**



## Menú

*Aperitivos al centro de la mesa*

*Patatas Rencias*

*Saladitos Variados*

*Jamón y Queso*

*Calamares A La Romana*

*Olivas Rellenas*

*A Continuación Serviremos*

*Lomo con Patatas*

*Postre*

*Helados*

*Agua y Refrescos*

**Incluida Fiesta para Niños  
(Monitores "3 horas", colchonetas "3 horas" y  
viaje en tren por la tarde)**

*Menú niños 1. (25,00)*



## CONFECCIONATE TU MENU

### *Aperitivos al Centro de Mesa*

*Calamares Rebozados*

*Cucharillas Variadas de:*

*Queso Fresco con Arándanos,  
Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa,  
Ensalada de Ahumados,  
Picadillo de Mejillón,  
Crema de Cangrejo*

*Cucharillas Variadas Medio Día de:*

*Arroz a Banda,  
Arroz de Verdura,*

*Dátiles con Beicon*

*Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada*

*Grillos de Cigala Cocida al Punto Marinero*

*Jamón Ibérico al Corte*

*Langostino Plancha en Piel de Calamar*

*Palmitos con Atún Ahumado*

*Piruleta de Langostino con Salsa Tártara*

*Queso Parmesano con Pasas*

*Queso Curado y Semicurado con Almendras*

*Caballitos "El Castillo"*

*Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón*

*Torta de Camarón*





*Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco*

*Bloc de Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresas*

*Carpaccio de Cola de Langosta a la Gallega*

*Ensalada con Lomo de Atún y Caviar*

*Ensalada Mixta con Atún y Espárragos*

*Laminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico*

*Laminas de Solomillo de Ternera con Queso Parmesano*

*Milhojas de Lechuga con Salmón, Queso y Pasas*

*Mouse de Perdiz sobre Fondo de Aceite Virgen Extra*

*Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo*

*Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco*

*Rollitos de Salmón Rellenos de Mascarpone y Nueces*

*Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas*

*Tablas de Quesos*

*Tomate Relleno y Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone*

*Variado de Ahumados con Tapenas*

*Alcachofas Rellenas de Foie con Fondo de Espinacas*

*Calabacín Relleno Aurora Gratinado*

*Canelón Relleno de Cordero y Verduras con Salsa*

*Cazón en Adobo*

*Cazuela de Gambas al Ajillo*

*Cazuela de Lagulas y Gambas al Ajillo*

*Cazuela de Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao al Estilo Donostia*



*Cazuelas de Almejas a la Marinera*

*Cazuelas de Chaquetes con Almejas y Gambas*

*Champiñones Rellenos de Fruta Gratinados*

*Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada*

*Habitas Enanas con Virutas de Jamón Ibérico*

*Hojaldre Relleno de Lagulas con Tomate Italiano*

*Lagula Salteada con Tomate Italiano*

*Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao*

*Pulpo a la Gallega*

*Revuelto de Morena al Estilo del Chef*

*Vieira Gratinada*

*Marisco Cocido Al Centro*

*Cigalas*

*Gamba Blanca*

*Langostinos*

*Quisquilla*

*Marisco Plancha Individual o Centro*

*Gambas Rojas a la Plancha*

*Gamba Blanca a la Plancha*



## *Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Pescados*

*Bacalao a la Antigua*

*Bacalao a la Vizcaína*

*Dorada a la Espalda con Guarnición*

*Dorada Rellena Estilo el Castillo con Guarnición*

*Lomo de Mero al Ajo Pescador con Guarnición*

*Merluza a la Americana*

*Milhojas de Salmón y Merluza Sobre Salsa de Naranja*

*Rodaballo a la Gallega*

## *Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Carnes*

*Cabrito al Estilo Segoviano*

*Carrilleras de Ternera en Salsa con Patatas*

*Chuletas de Cabrito con Ajos y Patatas a lo Pobre*

*Cochinillo al Estilo Segoviano*

*Confit de Pato a la Naranja con Patatas y Confitura de Tomate*

*Paletilla de Cabrito a la Segoviana*

*Pierna y Paletilla de Cordero a la Pastora*

*Solomillo Relleno de Dátil y Salsa de Moras*

*Suprema de Ibérico a la Plancha con Escamas de Sal y Patatas*

*Postre Tarta de Comunion "Sabor a Elegir"*



## Todo ello acompañado de una amplia gama de Bebidas

### Vinos Blanco de:

*La Región*

*De Rueda*

*Albariños*

*De Cádiz*

### Vinos Tintos de:

*Jumilla*

*Bullas*

*Castilla*

*Riojas*

*Riberas*

### Vinos Rosados de:

*Navarra*

*De la Región*

*Del Penedes*

*Cervezas y Refrescos*



## CONFECCIONATE EL MENU QUE QUIERAS PARA TU EVENTO

Por la celebración de nuestro "10 ANIVERSARIO TODO EL AÑO 2014", "EN SALONES CASTILLO", queremos compartir con todos los invitados a la Comunion, un cocktail de Bienvenida mas **1 HORA DE BARRA LIBRE "GRATIS"**.