



Cocktail De Bienvenida

Patatas Chip

Aceitunas

Saladitos

Buñuelos de Bacalao

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada Mixta Completa

Jamón de Reserva Con Cazuela de Pan Tomate

Queso Semi Curado con Pasas

Variado de Ahumados con Tápenas

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

MENU COMUNION Nº 2021
PRECIO 35 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail De Bienvenida

Patatas Chip

Aceitunas

Saladitos

Buñuelos de Bacalao

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún

Jamón Ibérico Con Cazuela de Pan Tomate

Tabla de Quesos con Pasas y Frutas Deshidratadas

Verbena de Canapés Variados:

De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Croquetas de Jamón y Pollo

Langostinos Cocidos 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

MENU COMUNION Nº 2022
PRECIO 40 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail De Bienvenida

Patatas Chip

Aceitunas

Saladitos

Crocanti de Queso Gouda con Salsa PX

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada "El Castillo"

Mini Marineras Murciana con Anchoas del Cantábrico

Croquetas de Jamón y Pollo

Delicias de Beicon en Crema Vaporizada

Hojaldre Relleno de Setas y Gambas

Calamares a la Andaluza con Cazuela de Ajo

Segundo plato Al Centro

Suprema de Ibérico a la Plancha con Escamas de Sal y Patatas a lo Pobre

O

Lubina a la Espalda con Guarnición

Postre

Tarta de Comunión con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

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

MENU COMUNION Nº 2023
PRECIO 45 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail de Bienvenida

Patatas, Aceitunas y Saladitos

Chupito de Gazpacho Andaluz con Viruta de Jamón

Croquetas de Jamón y Pollo

Mini Paelleras de Arroz a Banda

Twitter de Langostino con Salsa PX

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca

Jamón Ibérico Con Cazuela de Pan Tomate

Tablas de Quesos Manchego, Parmesano, y Curado con Orejones, pasas

Cazuela de Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao Estilo Donosti

Calamares a la Andaluza con Cazuela de Ajo

Pulpo a la Gallega

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Carrilleras de Cerdo con Salsa y Patatas

O

Dorada a la Espalda con Verduras

Postre

Tarta de Comunión con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

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

**MENU COMUNION Nº 2024
PRECIO 50 € (IVA INCLUIDO)**



**Camino
de la Cruz
de Caravaca**



Cocktail de Bienvenida

Patatas, Aceitunas y Saladitos

Chupito de Gazpacho Andaluz con Viruta de Jamón

Croquetas de Jamón y Pollo

Mini Paelleras de Arroz a Banda

Crocanti de Queso Gouda con Salsa PX

Menú

Centro de la Mesa

Ensalada El Castillo

Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate

(Jamón Ibérico, Lomo, Salchichón y Chorizo)

Tabla de Quesos con Pasas y Frutas Deshidratadas

Twitter de Langostino con Salsa PX

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 (4 piezas por persona)

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón al aroma de Menta

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Guarnición de Patatas a lo Pobre

(Al Centro Salsa a la Pimienta y Roquefort)

O

Lomo de Bacalao a la Sidra

Postre

Tarta de Comunión con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

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

MENU COMUNION Nº 2025
PRECIO 55 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail de Bienvenida

Patatas, Aceitunas y Saladitos

Chupito de Gazpacho Andaluz

PRESENTACION EN CONOS

Croquetas de Jamón y Pollo, Buñuelos de Bacalao, Empanadillas Caseras

Verbenas de Canapés de: Maruca y Bacalao

Calamares Rebozados

Menú

Aperitivos al Centro de la Mesa

Ensalada de Pato con Aroma a Lavanda

Jamón Ibérico al Corte con Cazuela de Pan con Tomate

Tabla de Queso Variados con Frutas Deshidratadas y Pasas

Vieira Gallega Rellena y Gratinada

Cazuela de Gulas y Gambas al Ajillo

A Continuación le serviremos Individual una Exquisita

Gambas Rojas a la Plancha (4 piezas por persona)

Después degustaran un refrescante Sorbete de Limón

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

O

Bacalao a la Vizcaína

Postre

Tarta de Comunión con Chupito de Helado

Cava y Sidra

Café

Bebida

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

MENU COMUNION Nº 2026
PRECIO 60 € (IVA INCLUIDO)



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Cocktail De Bienvenida

Patatas Chip

Aceitunas

Saladitos

Buñuelos de Bacalao

Menú

Al Centro de la Mesa

(1 Plato cada 4 Pax)

Ensalada Mixta

(Lechuga, Tomate, Zanahoria, Huevo y Aceitunas)

Jamón de Reserva Con Cazuela de Pan Tomate

Queso Semi Curado con Pasas

Croquetas de Jamón

Calamares Rebozados

Crocanti de Queso al Pedro Ximenez

BANDEJA DE MARISCO COCIDO CON:

(Langostinos Cocidos al Punto Marinero (12 piezas)

Gamba Blanca Cocida al Punto Marinero (24 piezas)

Mejillones Cocidos (12 piezas))

Gambón a la Plancha (12 piezas)

Gamba Roja a la Plancha (12 piezas)

Sorbete de Limón

Segundo Plato Individual a Elegir

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con 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

MENU ESPECIAL Nº 1

55'00€IVA INCLUIDO



Camino
de la Cruz
de Caravaca



Menú Niños

Aperitivos al centro de la mesa

Patatas Fritas

Saladitos Variados

Jamón y Queso

Calamares A La Romana

Olivas Rellenas

A Continuación Serviremos

Lomo y Salchichas 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€Iva incluido)





CONFECCIONA TU MENU DE COMUNION

APERITIVOS PARA EL COCKTAIL Y CENTRO DE MESA

Aceitunas Rellenas

Almendra Marcona Salada

Bocaditos de Pisto Murciano y Zarangollo

Bocado New York

Bocado Spanish-New York

Buñuelos de Bacalao

Caballitos "El Castillo"

Calamares Rebozados

Chupito de Gazpacho Andaluz con Crujiente de Jamón

Chupitos de Consomé de Gallina de Corral

Croquetas de la Abuela

Cucharillas Variadas de:

Arroz a Banda

Arroz de Verdura

Crema de Cangrejo

Ensalada de Ahumados

Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresa

Picadillo de Mejillón

Queso Fresco con Arándanos

Dátiles con Beicon

Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada

Empanadillas Caseras

Festival de Saquitos

Foie de Oca con Hebras de Azúcar

Grillos de Cigala Cocida al Punto Marinero

Jamón de Reserva al Corte

Jamón Ibérico al Corte

Mini Paelleras de:

Arroz a Banda

Arroz de Verdura





Miniraolas de Chanquete

Nido de Marisco en Pasta Philo

Palmitos con Atún Ahumado

Patatas Chips

Piruleta de Langostino con Salsa Tártara

Pulgas Surtidas de:

Bonito con Tomate,

Sobrasada,

Salchichón,

Chorizo,

Queso Curado y Semicurado con Almendras

Saladitos Variados de Sobrasada, Jamón York y Atún

Saquitos de Bacalao con Salsa de Tomate

Saquitos de Mar en Crema de Gambas

Tacos de Atún con Aceitunas y Pimiento Rojo

Tacos de Tortilla con Pimiento Morrón

Torta de Camarón de Sanlúcar de Barrameda

Triangulo Caramelizado con Reducción PX

Verbena de Canapés Variados:

De Salmón y Hueva de Maruca con Mascarpone

Bacalao y Foie de Pato con Confituras

Vol-au-Vent de Ensaladilla de Marisco

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Fríos"

Ensalada con Lomo de Atún y Caviar

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

Ensalada de Cogollos con Medallones de Tomate, Espárragos y Atún

Ensalada de Pato con Aroma a Lavanda

Ensalada de Pato con Hoja de Roble, Plantas Aromáticas, Frutos Secos y Salsa de Naranja

(Pato, hoja de roble, canónigos, Madre selva. Lavanda, Cherry, Maíz, pasas, pipas de calabaza, nueces, Naranja, Aceite, Sal y Salsa de Naranja)

Ensalada de Tomate con Anchoa y Ventresca





Ensalada El Castillo

Ensalada Mixta con Atún y Espárragos
Ensalada Tropical con Langostino y Aguacate
Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone
Tomate Relleno de Ensaladilla

Bloc de Foie de Pato con Reducción de Menta y Fresas
Carpaccio de Cola de Langosta a la Gallega
Ensalada de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen y Tápenas
Jamón Ibérico al Corte con Cazuela de Pan con Tomate
Láminas de Melón con Virutas de Jamón Ibérico
Láminas de Solomillo de Ternera Retinta con Parmesano
Langostinos Cocidos al Punto Marinero
Pinchos de Anchoa, con queso y Tomate Cherry
Rollitos de Salmón Rellenos de Crema de Cangrejo
Rollitos de Salmón Rellenos de Ensaladilla de Marisco
Surtido de Ahumados Noruegos con Aceite Virgen con Tomate y Tápenas
Surtidos de Ibéricos Con Cazuela de Pan con Tomate
(Lomo, Salchichón y Chorizo) o (Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo)
Tablas de Patees y Quesos con Sobrasada y Mermelada
Tabla de Queso Variados con Frutas Deshidratadas y Pasas

Aperitivos Para el Centro de Mesa "Calientes"

Alcachofas Rellenas de Foie con Fondo de Espinacas
Caballitos el Castillo
Calabacín Relleno Aurora Gratinado
Calamares a la Andaluza con Cazuela de Ajo
Calamares a la Romana
Canelón Relleno de Cordero y Verduras con Salsa
Cazón en Adobo
Cazuela de Almejas a la Marinera
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
Creps de Espárragos sobre Crema de Anchoa
Croquetas de Jamón y Pollo
Delicias de Beicon Sobre Crema Vaporizada
Habitas Enanas con Virutas de Jamón Ibérico
Hojaldre Relleno de Lagulas con Tomate Italiano
Hojaldre Relleno Setas y Gambas al Oporto
Lagula Salteada con Tomate Italiano
Langostino Plancha en Piel de Calamar
Mini Paelleras de Arroz a Banda
Mini Paelleras de Arroz de Verduras
Mini Raolas de Chanquetes
Pulpo a la Gallega
Revuelto de Espárragos con Setas y Gambas
Revuelto de Morena al Estilo del Chef
Tortas de Camarón de Sanlúcar de Barrameda
Twitter de Langostino con Salsa PX
Vieira Gallega Rellena y Gratinada
Virutas de Calabacín Rellenos con Salsa y Marisco





Primer Plato Individual "Fríos"

Cocktail de Ensaladilla de Marisco en Salsa Rosa

Cocktail de Marisco

Cocktail de Piña con Marisco

*Ensalada de Aguacate con Salmón y Ahumados con Hoja de Roble y Langostino,
Chupito de Crema Americana, Melón con Lonchas de Jamón Ibérico*

*Tomate Anchoa y Ventresca, Perlas de Melón con Jamón Ibérico, Palmitos con Atún,
Queso Graten con Arándanos, Bloc de Foie de Oca con Reducción de Menta y Fresas
Tomate Relleno, Milhojas de Lechuga con Ahumado Noruego y Mascarpone, Carpaccio
de Cola de Langosta a la Gallega*

Plato de Frutos del Mar al Punto Marinero "Individual"
(Cigalas, Langostinos, Quisquilla y Gamba Banca Hervida)

1

2

2

2

Segundo Plato Individual "Caliente"

*Alcachofas Rellenas con Foie en Fondo de Espinacas,
Calabacín Aurora,
Canelón de Cordero*

*Habitas Enanas con Jamón Ibérico,
Mini Raolás de Chanquetes
Pimientos de Tudela Rellenos de Bacalao,*

Hojaldre Relleno de Setas al Oporto con Tres Delicias

*(Hojaldre, Creps de Espárragos, Viruta de Calabacín Relleno de Queso, Delicia de
Beicon)*





Marisco Cocido Al Centro

Cigalas

Gamba Blanca

Langostinos

Quisquilla

Bandeja de Frutos del Mar al Punto Marinero "Al Centro"

(Cigalas, Langostinos, Quisquilla y Gamba Blanca Hervida)

4

12

12

12

Marisco Plancha Individual o Centro

Gambas Rojas a la Plancha

Gamba Blanca a la Plancha

Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Carnes

Cabrito al Estilo Segoviano

Carrilleras de Cerdo Confitadas con Patatas

Carrilleras de Ternera en Salsa con Patatas

Chuletas de Cabrito con Ajos y Patatas a lo Pobre

Chuletón de Ternera Lechal a la Plancha con Patatas

Cochinillo al Estilo Segoviano

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

Jarrete de Ibérico en Crema de Champiñones

Paletilla de Cabrito a la Segoviana

Pierna de Cordero a la Pastora

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

Solomillo de Ternera Lechal a la Plancha con Patatas Chip

Solomillo de Ternera Roja a la Plancha con Patatas

Solomillo Relleno de Dátil y Salsa de Moras

Solomillo Relleno de Viruta Ibérica en su Jugo con Guarnición

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





Y Como Broche de Oro y al Punto Preciso Pescados

Bacalao a la Americana
Bacalao a la Antigua
Bacalao a la Sidra
Bacalao a la Vizcaína
Bacalao al Vino de Manzana
Dorada a la Espalda con Verduras
Dorada Rellena Estilo el Castillo con Guarnición
Lomo de Mero al Ajo Pescador con Guarnición
Lomo de Mero en Crema de Almendras con Guarnición
Lubina a la Espalda con Guarnición
Merluza a la Americana
Milhojas de Salmón y Merluza Sobre Salsa de Naranja
Rodaballo a la Gallega
Salmon Plancha con Guarnición

Finalizaremos este succulento menú con nuestra finísima

Repostería

Bola de Ferrero Rocher con Fondo de Vainilla
Pañuelos Rellenos y Chocolate Blanco o Negro
Tarta de Mascarpone y Caramelo
Tarta de Merengue Quemado
Tarta de Tres Chocolates
Tarta Nupcial con Chupito de Helado (sabor a elegir)
Central de Frutas y Dulces
Centros de Fruta Preparada
Melón Relleno de Fruta
Sandía Con Pinchitos de Fruta
Dulces Finos





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 Penedés

Cervezas

Refrescos

