



# COMUNIONES

2024

# MENÚ 1

## ENTRANTES

Panecillos rústicos con ali oli y tomate  
Surtidos de ibéricos de Guijuelo  
Lingote de queso de cabra, membrillo y foie  
Ensaladilla de ahumados con hojaldritos crujientes  
Crepés de espinacas, requesón, gambas con salsa de tomate asados y parmesano  
Calamares al estilo tradicional  
Quisquilla fresca de la bahía / langostinos  
Sorbete de limón

## PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato principal)

Arroz a banda con tropezones  
Carrillera de cerdo con salsa al vino tinto y patatitas asadas  
Dorada a la plancha con salsa marinera  
(Todos con guarnición)

## POSTRE

Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano  
Sidra y cava brut  
Café

## BEBIDAS

Vino blanco: Gala Mágica  
Rueda Verdejo  
Vino tinto: Montecillo Rioja Crianza  
Refrescos, cerveza, agua

PRECIO POR  
CUBIERTO  
**60,50 €**





# MENÚ 2

## ENTRANTES

Panecillos rústicos con ali oli y tomate

Jamón ibérico de Salamanca y lomo ibérico de cebo de campo

Tabla de quesos 5 variedades gourmet con pan feo, nueces y membrillo

Asado de verduras, queso fresco y anchoas del cantábrico

Canelón de pollo de corral con bechamel trufada

Flor de alcachofa rellena de ibéricos y crema de boletus

## MARISCADA INDIVIDUAL

4 quisquillas hervidas / 4 langostinos / 1 cigala nº 1

Sorbete de limón

## PLATO PRINCIPAL (a elegir un plato principal)

Arroz con pollo conejo y caracoles

Carrillera de ternera con salsa de pimientos asados

Lubina a la plancha salsa marinera

(Todos con guarnición)

## POSTRE

Tarta de almendra con tulipa rellena de helado artesano

Sidra y cava brut

Café

## BEBIDAS

Vino blanco: Viñas del Vero Somontano

Vino rosado: Navarra

Vino tinto: Beronia Rioja Crianza

Refrescos, cerveza, agua



PRECIO POR  
CUBIERTO

**71,50 €**



# MENÚ

PRECIO POR  
CUBIERTO

**36,00 €**



# ESPECIAL NIÑOS

## ENTRANTES

Panecillos rústicos con ali oli y tomate

Aceitunas rellenas

Patatas fritas

Jamón y queso manchego curado

Calamares al estilo tradicional / croquetas de jamón

(a elegir un plato principal) **PLATO PRINCIPAL**

Arroz especial niños

Hamburguesa, finguer de pollo, lomo con patatas

## POSTRE

Helado

## BEBIDAS

Refrescos, agua, zumos

- La animación está compuesta por animadoras, Dj. Con música, pintaras, brilli brilli, tatoos, globoflexia, zona Wii, karaoke infantil, zona photocall, toro mecánico, barredera, centro de globos con el nombre del niño/a, etc.
- Durante toda la tarde barra libre de refrescos, granizados y helados.
- A media tarde cucharas de cóctel con tarta de la abuela y merienda infantil. (montaditos variados fríos, mini pizzas, sándwich con nutela)



# SUGERENCIAS DEL CHEF

## ENTRANTES

- Jamón ibérico de cebo de campo 100% al corte
- Asado de verduras, queso fresco y anchoas del cantábrico
- Tomate raff con salazones
- Sepias baby con crema de ajo arriero
- Crujiente de pulpo
- Bocaditos de cochinillo en su tierra y brotes tiernos
- Canelón de marisco con suquet de gambas y langostino
- Huevos rotos con gulas y gambas al ajillo
- Mariscada individual 4 quisq. / 4 langostinos / 1 cigala nº1
- Gamba roja a la plancha

4,00 € / Cub.  
3,50 € / Cub.  
4,50 € / Cub.  
4,00 € / Cub.  
4,50 € / Cub.  
4,00 € / Cub.  
4,00 € / Cub.  
4,00 € / Cub.  
9,00 € / Cub.  
9,00 € / Cub.

## PLATO PRINCIPAL

- Chuletas de cordero a la parrilla
- Cordero asado al horno con patatín
- Lubina con salsa marinera
- Salmón al estilo japos con verduritas
- Entrecot de ternera
- Medallón de solomillo con salsa de boletus/pimienta
- Emperador a la plancha con pisto de verduras

3,00 € / Cub.  
3,00 € / Cub.  
3,00 € / Cub.  
3,00 € / Cub.  
4,00 € / Cub.  
Cambio  
Cambio

## ARROCES

- Arroces de cambio: arroz con conejo y caracoles, arroz pollo y conejo, arroz negro, etc.

## POSTRE

- Centro de fruta natural decorado 4,50 € / Cub.
- Centro de fruta natural XXL (40/50 pax) 350,00 €

## COPAS

- Se entregan sobres 25 unidades, se pagan los que no se devuelven 6,00 €

Nuestros menús están diseñados de manera genérica para poder llegar al máximo de clientes posibles, pero recordar que podéis configurarlos a vuestro gusto.

Por este motivo creamos estos platos para que podáis añadir o cambiar en función de vuestras necesidades. Nuestro equipo de atención al cliente siempre disponible para crear el menú que más os guste.





Ctra. de Dolores, Km. 6  
03293 Elx, Alicante  
t. 965 451 740  
[www.salonesmartino.es](http://www.salonesmartino.es)  
[reservas@salonesmartino.es](mailto:reservas@salonesmartino.es)

