



VALTARI

EVENTOS

Comuniones 2025



Opción 1

Entremeses para compartir

Ensalada de queso de cabra, tomates cherry, orejones,
nueces y vinagreta de melocotón
Surtido de croquetas caseras
Tabla de ibéricos y queso curado

Plato principal

Escalopines de solomillo de cerdo bañados en
salsa de setas, patatas a lo pobre y salteado de verduras

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 2

Entremeses para compartir

Nuestra rusa de langostinos y ventresca de atún con aove
Arroz negro y su alioli casero
Tabla de jamón ibérico y queso curado

Plato principal

Medallones de solomillo de cerdo
acompañado de milhojas de patatas, salteado de
verduritas y salsa de mostaza Antigua

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja
Blanco D.O. Rioja
Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 3

Entremeses para compartir

Tabla de jamón ibérico

Primer Plato

Cocktail de langostinos en piña natural

Segundo Plato

Solomillo ibérico con salsa de mostaza antigua
acompañado patatas a lo pobre y
atadillo de espárragos verdes con bacon

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 4

Entremeses para compartir

Ensalada templada de panceta ibérica, canónigos, nueces,
piñones y salsa de yogurt

Mariscada (cigalas, gambas, langostinos y mejillones)

Tabla de ibéricos con queso curado

Plato principal

Presas ibéricas a la parrilla,
patatas baby y verduras naturales

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 5

Entremeses para compartir

Ensalada de rúcula, piquillos, tomates cherry y ventresca de atún con vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Lomo de bacalao confitado sobre quinoa y verduras con suave salsa de pimientos

Segundo Plato

Secreto ibérico asado a baja temperatura acompañado de patatas a lo pobre y lingote de verduras con queso

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café

Opción 6

Entremeses para compartir

Milhojas de foie, manzana y queso de cabra caramelizado

Primer plato

Lomo de dorada sobre patatas y aceite de cebollino

Sorbete de Mojito

Segundo plato

Solomillo de ternera sobre cremoso de patatas al aroma de trufa con salsa de Pedro Ximenez y foie

Postre individual

Y

Tarta de comunión

Vinos: Tinto D.O. Rioja

Blanco D.O. Rioja

Cava: Brut

Cerveza, refrescos, agua mineral y café



Menú Infantil

A elegir:

Filete de pollo empanado con croquetas y mini pizza
acompañado de patatas fritas

o

Nuggets de pollo con croquetas y mini pizza
acompañado de patatas fritas

Postre

Helado

y

Tarta de comunión

Bebida: refrescos, zumos y agua mineral

Tartas y Postres

TARTAS

Sabor a elegir:

Chocolate y nata

Nata trufada y nata o chocolate

Kinder y nata o chocolate

Turrón

Turrón y yema

San Marcos (Nata y yema)

Fresa y nata

POSTRES

Selección de postres

Valtari 2025

Servicios Incluidos

- Montaje del salón completo en mesas redondas de 9 a 12 personas.
- Decoración floral de mesas.
- Servicio de Maitre, personal de sala; Jefe de cocina y personal de cocina.
- Servicio de limpieza.
- Salones climatizados.
- Música ambiente en salón.
- Tarta de comunión con muñeco tradicional.
- Acceso a **parque infantil** y **castillo hinchable**.
- Servicio de **animación infantil**
- Aparcamiento gratuito para 500 vehículos.
- Servicio de fotografía rápida