



*Nuestra cocina basada en la selección de materia prima de gran calidad, con una mimada elaboración, cada plato se sirve ante el comensal con un toque de innovación y una cuidada presentación, sin perder la esencia de la cocina tradicional.*

## Comuniones

Estimados Clientes:

Agradecemos el interés que habéis puesto en el Restaurante Carolina y en especial que hayáis pensado en nosotros para la celebración del Banquete de Comunión de vuestro hijo/a.

Hemos elaborado una serie de menús que esperamos os gusten, además os **ofrecemos asesoramiento personalizado** para la organización del evento, para que ese día todo sea perfecto y disfrutéis de la celebración.

Como detalle final a este día, os ofrecemos una animación infantil al terminar la comida, y los mayores podréis disfrutar de una tranquila velada en nuestra terraza jardín, tomando un café, refresco, copa.....

Si lo deseáis como broche final podemos preparar una merienda-cena informal en el jardín para que tus invitados terminen un día de celebración inolvidable.



Si precisáis de autocar para el desplazamiento de los invitados podemos gestionarlo y si sois más de 50 invitados podemos proporcionároslo totalmente gratis.

Otras opciones adicionales que podemos ofrecer:

Coctel de bienvenida en nuestros jardines (detallado más abajo)

Candy bar.

Corte de jamón.

Mesa de panes y quesos.....

Esperamos que disfrutéis de un maravilloso día.....

No dudéis en venir a visitarnos y ver nuestras instalaciones donde podremos asesoraros sobre el menú y todas las opciones que ponemos a vuestra disposición.

Atentamente

Pablo Peramato Marín



**MENÚ 1 PRECIO 42.50 € (IVA INCLUIDO)**

Lomo Ibérico de bellota, Jamón Ibérico de cebo y queso de oveja curado

Dorada a la sidra sobre cama de patata y cebolla pochada

Sorbete de manzana verde

Cochinillo asado en horno de encina con patata panadera y ensalada

Lingote de chocolate y caramelo

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café

OOO-OOO

**MENÚ 2 PRECIO 42.00 € (IVA INCLUIDO)**

Langostino salvaje de Huelva a la plancha

Merluza al ajillo con gulas

Sorbete de manzana verde

Solomillo de ternera a la pimienta con patata chips

Cremoso de yema tostada

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café



**MENÚ 3 PRECIO 40.00 € (IVA INCLUIDO)**

Jamón Ibérico de cebo con melón

Lomo de merluza "Carolina"

Sorbete de manzana verde

Solomillo ibérico al oporto con pasas y frutos secos

Mousse de chocolate con interior de coulis de frambuesa decorado con frambuesa y lazo de chocolate. (Trufón)

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café

000-000

**MENÚ 4 PRECIO 39.00 € (IVA INCLUIDO)**

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra, gambas y nueces

Lubina al cava con patata parisina y verduritas al vapor

Sorbete de manzana verde

Lechazo asado en horno de encina con patata panadera y ensalada

Bavarois de mango y maracuyá

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café



**MENÚ 5 PRECIO 31.00 € (IVA INCLUIDO)**

Fritos de la casa

(Croquetas -gambas rebozadas-calamares)

Lomo de bacalao con salsa pimientos de piquillo

Sorbete de manzana verde

Codillo glaseado con puré de mantequilla

Postre de cremoso de café con bizcocho de almendra y trufa de chocolate negro (Café ruso)

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café

OOO-OOO

**MENÚ 6 PRECIO 35.00 € (IVA INCLUIDO)**

Entremeses ibéricos

Merluza gratinada con verduritas al vapor

Sorbete de manzana verde

Carrileras ibéricas al ajillo con patata panadera

BAVAROIS DE FARMBUESA Y LIMÓN-

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café



**MENÚ 7 PRECIO 41.00 € (IVA INCLUIDO)**

Fritos de la casa

(Croquetas -gambas rebozadas-calamares)

Langostinos salvaje de Huelva dos salsas

Sorbete de manzana verde

Cochinillo asado en horno de encina con patata panadera y ensalada

Tiramisú Bavaois

Bodega

Vino Blanco Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja

Agua Mineral, refrescos, cerveza y café

OOO-OOO

**Menú Infantil 15,00€ (Iva incluido)**

Pasta Boloñesa o Embutidos Variados

Bistec de Ternera o Pechuga de Pollo con patatas

Tarta de Comunión con Helado

Agua y refrescos



Si desea Anadir un Coctel antes de la Comida, les Proponemos la Siguiete Opción servido en el jardín.

Coctel de bienvenida PRECIO 15,50 € (IVA INCLUIDO)

Mini-pizzas (berenjena-parmigiana, espinacas-bechamel y tomate-mozzarella)

Mini-tartaletas rellenas (salmón, coliflor, champiñones....)

Gambas rebozadas especialidad de la casa

Cucharita de Pulpo, Crema de Patata y Aceite de Pimentón

Mini hojaldrados salados: de anchoa, de pisto y atún, de jamón york y queso, de salchicha y mostaza

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

Saquitos rellenos de gulas

Empanada gallega

Hamburguesa de carne en miniatura de ternera picada y frita, con dados de tomate, cebolla, ketchup y mostaza, en un panecillo blando

\*El coctel siempre deberá ir acompañado de un menú\*