

menús de  
comuni3n  
2008



Soy un  
campe3n

menús de  
comunión  
2008

¿  
si  
cocino  
yo?



A top-down view of a white ceramic bowl with a wide rim and a shallow interior. The bowl is centered on a light gray background. In the center of the bowl, there is a large orange letter 'C' with the word 'remas' in a smaller, lowercase orange font to its right.

# Cremas

1º Crema Reina

2º Crema de alcachofas con almejas

3º Sopa de Langosta con arroz salvaje

4º Crema de yogurt Griego y pepino con caviar

1º Entremés La Sabina “Jamón y lomo ibérico, paquetito de salmón ahumado relleno de cremoso al eneldo, crujiente de boletus, tostadita de foie con frutos rojos, langostinos cocidos y festival de ensalada”

2º Ensalada de pato confitado, tronquitos de la huerta y vinagreta de mostaza

3º Ensalada de pulpo con patata confitada, alioli suave y polvo de pimentón

4º Bacalao con Vichyssoise y pimiento asado

5º Entremés El Real “necora, gambas, langostinos, brocheta de pulpo a la gallega, taco relleno de txangurro y cogollo de Tudela con vinagreta de ahumados”

6º Bogavante Bellavista

7º Bogavante templado sobre teja de queso y crema de calabacín

8º Ensalada templada de Ibéricos y vinagreta de frutos secos

9º Langostinos Bellavista (6 unid.)

10º Espárragos de Tudela con Jamón de Teruel d.o y necora



e ntrantes



**p**  
escados

1º Dorada al horno con salsa de frutos secos y carabineros

2º Lubina con crema de Azafrán y aceite de hierbas aromáticas

3º Merluza en salsa en orio de almejas y jamón crujiente

4º Rape mechado con carabineros, confitado en su aceite con cebolla tierna a la plancha sobre salsa americana

5º Bacalao sobre pisto al dente y cordón de aceituna negra

1º Solomillo de ternera en reducción de moscatel y coco deshidratado

2º Cabrito asado a baja temperatura con reducción de especias y miel

3º Paletilla de ternasco con timbal de panadera y verduritas de la huerta

4º Paletilla rellena: de espinacas y frutos secos/ de hongos y foie/ de hongos y jamón

5º Cochinillo crujiente asado con panadera y manzana

6º Perdiz en salsa de Oporto y regaliz

7º Entrecote de ternera a la parrilla con salsa de hongos y patata confitada

8º Carre de Ternasco al romero y verduritas torneadas



C  
arnes

ti  
n  
t

d.o rioja

Cune\_Muga\_Conde  e Valdemar (crianza)

d.o somontano

Viñas del Vero (crianza)\_Enate (crianza o reserva)

d.o ribera del duero

Pesquera\_Legarís\_Alion

el  
vino

bl  
an  
c

d.o somon  no

Vero Clarion\_Vero Gewustraminer

\_Enate Chardonnay

d.o cariñena

Care Chardonnay



**p**  
ostres

Sorbetes: limón, apio, tomillo,  
albahaca, manzana verde al  
calvados, limón al cava.

Coulant de chocolate

Bomba de yogurt

Bomba de chocolate

Tarta Reina

Helados Naturales

**C**

todas las cremas tienen un  
precio de 3,00 €

**remas**

**e**

**entrantes**

- nº 1. 5,50 €
- nº 2. 7,00 €
- nº 3. 6,00 €
- nº 4. 7,00 €
- nº 5. 25,00 €
- nº 6. 12,00 €
- nº 7. 12,50 €
- nº 8. 7,00 €
- nº 9. 22,00 €
- nº 10. 16,00 €

- nº 1. 16,00€
- nº 2. 18,00 €
- nº 3. 21,00 €
- nº 4. 19,00 €
- nº 5. 17,00 €
- nº 6. 17,00 €
- nº 7. 13,00 €
- nº 8. 17,00 €

**C**

**arnes**

**p**

**escados**

- nº 1.- 18,00 €
- nº 2.- 12,00 €
- nº 3.- 15,00 €
- nº 4.- 17,00 €
- nº 5.- 9,00 €

**p**

todas los postres tienen un  
precio de 4,00 €

**ostres**

**t**into

Estate Crianza 4,00 €

Vero Crianza 2,00 €

Pesquera 5,00 €

Legaris 9,50 €

Alion 14,00 €

Muga 8,00 €

Conde de Valdemar Crianza 6,00 €

Cune 7,00 €

**b**lanco

Vero Clarion 6,00 €

Vero Gewustraminer 5,00 €

Care 4,00 €

Vero Chardonnay 2,00 €

Todos estos precios son por persona



Pol. Ciudad del Transporte  
Ctra. de Huesca, km. 7  
50820 Zaragoza  
t. 976 459 295 - f. 976 459 296  
[www.eizasahoteles.com](http://www.eizasahoteles.com)

