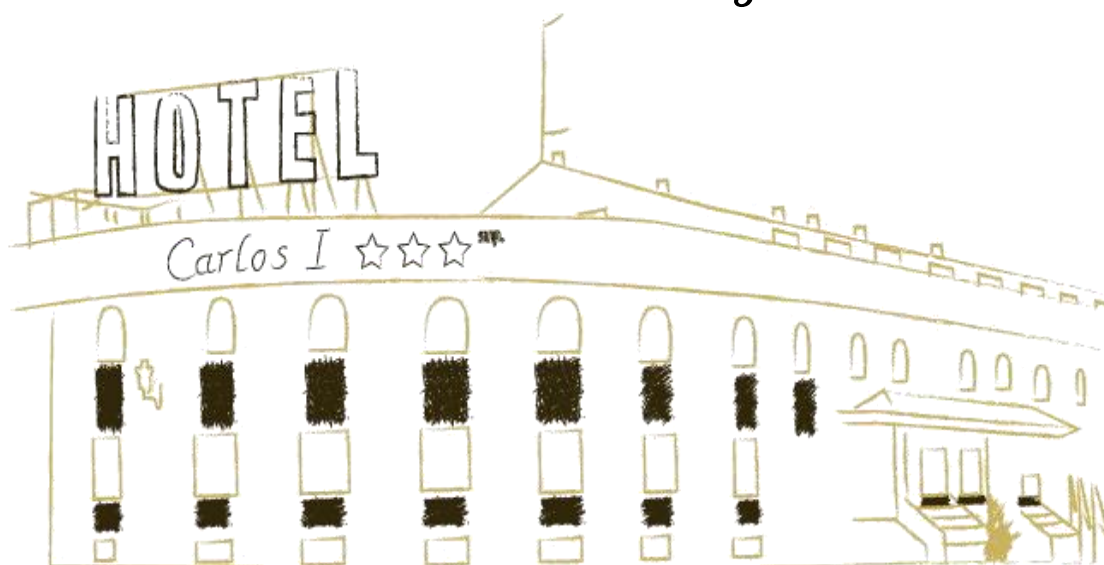




COMUNIONES

2019

“La tradición al servicio de la gastronomía”



Todos nuestros menús están abiertos a modificaciones al gusto de nuestros clientes, o bien elaboramos el menú personalizado a criterio de cada evento



**ANIMACIÓN
INFANTIL GRATIS**
(a partir de 40
personas)

C/. Carlos I, 51
Polg. Ind. “La Villa de Yuncos”
45210 YUNCOS (Toledo)
Información y reservas: 925 55 39 12
reservas@hotelcarlos1.com
www.hotelcarlos1.com



NÚMERO 1

Comenzaremos con: (Al centro)

Surtido de embutidos ibéricos con su pan y tomate
Parrillada de verduras sobre queso philadelphia
Regleta de croquetas caseras

Para continuar: (A elegir antes del evento)

Dorada al horno con piparrada

O

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas panaderas

Finalizaremos con:

Tarta de galleta y caramelo

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonará aparte

Precio: 33€ (Iva incluido)
-Gracias por su visita-

Restaurante La Teja - Reservas: 925 55 39 12
YUNCOS (Toledo)

Nota: Todos nuestros productos son naturales, pero en su elaboración pueden contener alérgenos como lactosas, gluten, frutos secos etc. Consulte con nuestro maître la composición de cada plato o pida nuestra carta de Alérgenos
Todos nuestros productos son orgánicos



NÚMERO 2



Comenzaremos con (Al centro)

Surtido de embutidos ibéricos con su pan y tomate

Pimientos de piquillo rellenos de rabo (casero)

Langostinos y gambas cocidas

Para continuar: (A elegir antes del evento)

Bacalao con puré de aceituna negra y dulce de pimentón

O

Cordero recental asado al horno de leña con patatas panaderas

Finalizaremos con:

Tarta de queso casera con culis de frutos rojos

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonará aparte

Precio: 40€ (Iva incluido)

-Gracias por su visita-

Restaurante La Teja - Reservas: 925 55 39 12

YUNCOS (Toledo)

Nota: Todos nuestros productos son naturales, pero en su elaboración pueden contener alérgenos como lactosas, gluten, frutos secos etc. Consulte con nuestro maître la composición de cada plato o pida nuestra carta de Alérgenos.

Todo nuestros productos son orgánicos



NÚMERO 3

Comenzaremos con: (Al centro)

Surtido de embutidos ibéricos con su pan y tomate
Ensalada de confit de pato con manzana asada
Gambón a la plancha

Para continuar (A elegir antes del evento):

Lubina al horno con piparrada

O

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas al jerez

Finalizaremos con:

Coulant de chocolate con bola de helado

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonará aparte

Precio: 45€ (Iva incluido)
-Gracias por su visita-

Restaurante La Teja - Reservas: 925 55 39 12
YUNCOS (Toledo)

Nota: Todos nuestros productos son naturales, pero en su elaboración pueden contener alérgenos como lactosas, gluten, frutos secos etc. Consulte con nuestro maître la composición de cada plato o pida nuestra carta de Alérgenos.

Todos nuestros productos son orgánicos



NÚMERO 4



Comenzaremos con: (Al centro)

Surtido de embutidos ibéricos con su pan y tomate
Tartar de aguacate, mango y salmón con salsa de alioli de curry
Mariscada (4 vieiras, 8 gambas, 8 langostinos)

Para continuar:

Corvina a la plancha con salsa de cítrico

Sorbete de la casa

Paletilla lechal asada al horno de leña con patatas panaderas

Finalizaremos con:

Mousse de frutos rojos sobre sopa de chocolate blanco

Se acompañará con:

Agua, vino, refrescos, cerveza y café

Precio: 50€ (Iva incluido)
-Gracias por su visita-

Restaurante La Teja - Reservas: 925 55 39 12
YUNCOS (Toledo)

Nota: Todos nuestros productos son naturales, pero en su elaboración pueden contener alérgenos como lactosas, gluten, frutos secos etc. Consulte con nuestro maître la composición de cada plato o pida nuestra carta de Alérgenos.

Todos nuestros productos son orgánicos



MENU INFANTIL

ESPECIAL LA TEJA

(PARA NUESTROS MOZOS DE 6 A 12 AÑOS)

Combo de Hamburguesa especial la teja ,2 salchichas pequeñas ,3 croquetas caseras acompañado con patatas fritas

o

Combo de pechugas de pollo empanadas, 2 salchichas pequeñas ,3 croquetas caseras, acompañado con patatas fritas

Todo ello acompañado con un refresco, zumo o agua natural.

Postre:

Tarrina helada de la casa

o

(Mismo postre elegido para adultos)

Precio: 18€ (Iva incluido)

Nota: Todos nuestros productos son naturales, pero en su elaboración pueden contener alérgenos como lactosas, gluten, frutos secos etc. Consulte con nuestro maître la composición de cada plato o pida nuestra carta de Alérgenos.



TE OBSEQUIAMOS:

Visita guiada gratuita a la fábrica de cerveza Sagra
(Bajo disponibilidad y reserva previa)

COMPLEMENTOS OPCIONALES

<i>Suplemento de bebida incluida</i>	3€/per
<i>Visita guiada a fábrica de Cerveza (con cata)</i>	5€/per
<i>Promoción de Espada + Tarta (Libro de comunión)</i>	80€
<i>Copas combinados primeras marcas</i>	5€/ Ud
<i>Botella + refrescos (primeras marcas)</i>	60€/Ud
<i>Cócktel de bienvenida</i>	12€/per
<i>Mesa de queso</i>	10€/per
<i>Jamón ibérico cortado a cuchillo</i>	600€/Ud
<i>Suplemento copa de cava</i>	2€/per
<i>Entretenimiento infantil</i> (Gratuito a partir de 40 comensales, mínimo 8 niños)	60€

No deje de preguntarnos por:
Asados y arroces para llevar