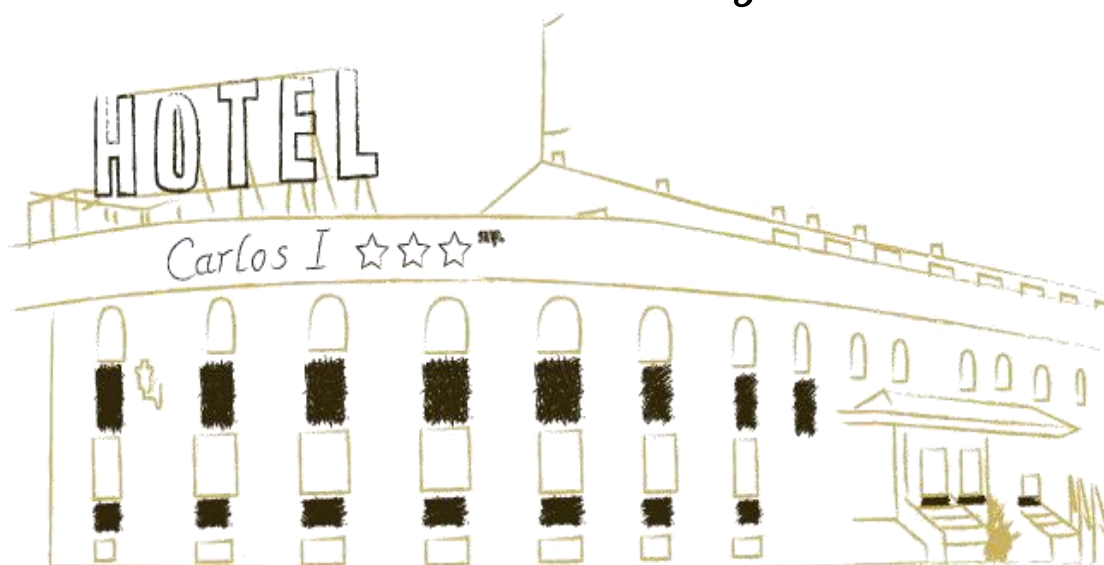




COMUNIONES 2017

“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 30
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
Timbal de revuelto con virutas de jamón ibérico
Pimientos rellenos de bacalao con su salsa (individual)

Para continuar:

Dorada con piparrada

Sorbete de la casa

Solomillo de ternera con salsa española y panaderas

Finalizaremos con:

Coulant de chocolate con bola de helado

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonara aparte

Precio: 38€ (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

Canelones caseros con rabo de toro

Mariscada (4 vieiras, 8 gambas y 8 gambones)

Para continuar:

Bacalao con mermelada de tomate y pétalos de flores

Sorbete de la casa

Cordero asado al horno de leña

Finalizaremos con:

Apfelstrudel de manzana con salsa de toffee

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonará aparte

Precio: 44€ (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
Vela de foie casero sobre mermelada y su panecillo
Mariscada (4 cigalas, 4 pechos, 8 gambas, 8 langostinos)

Para continuar:

Corvina en salsa de cítrico

Sorbete de la casa

Paletilla de lechal al estilo Carlos I

Finalizaremos con:

Requesada casera con mermelada de frutos rojos

Se acompañará con:

Agua, vino y café

Cualquier otra consumición se abonara aparte

Precio: 49€ (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
Vela de foie casero sobre mermelada y su panecillo
Mariscada (4 cigalas, 4 pechos, 8 gambas, 8 langostinos)

Para continuar:

Lubina al horno

Sorbete de la casa

Cochinillo con patatas panaderas

Finalizaremos con:

Tarta de galletas con bola de helado

Se acompañará con:

Agua, vino, refrescos, cerveza y café

Precio: 55€ (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
(Mínimo grupo de 15 personas bajo disponibilidad y reserva previa)

COMPLEMENTOS OPCIONALES

- Visita guiada a fábrica de Cerveza (con cata)* 5€/per
(Bajo disponibilidad el día del evento)
- Promoción de Espada + Tarta – Libro de comunión* 40€
- Oferta de Copas por tickets* (Consultar)
- Copas combinados primeras marcas* 5€/ Ud
- Botella + refrescos (primeras marcas)* 60€/Ud
- Cócktel de bienvenida* (Consultar)
- Barra libre* (Consultar)
- Entretenimiento infantil o para Adultos* **Gratis**
(A partir de 30 comensales)

No deje de preguntarnos por:
Asados y arroces para llevar
Catering para eventos