



# ***Comuniones y bautizos 2009***

***Dirección de Sala: Gabriela COBUZ***

***Dirección de Cocina: Manuel LÓPEZ SAN JOSÉ***



HOTEL LA BARRANCA

*Desde 1940*



## **OFERTA DE MENÚS**

### ***MENÚ “Sierra de Guadarrama”***

#### Entrantes a compartir:

Chorizo de la olla al vino de Rueda

\*\*\*

Croquetas caseras

\*\*\*

Morcilla de Burgos frita

\*\*\*

Piquillos rellenos de bacalao

\*\*\*

Espárragos trigueros con bearnesa

#### Plato principal:

Entrecôte de ternera Sierra de Guadarrama a la parrilla  
con patatas panadera

\*\*\*

#### Postre

Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)

\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

\*\*\*

Agua mineral, cerveza o refresco

\*\*\*

Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)

Precio por persona: 45.00 € (IVA incluido).



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



## ***MENÚ “Valle de la Barrantca”***

### **Entrante:**

Crema de gambas con piñones

www

### **Primer plato:**

Ensalada de langostinos con vegetales y vinagreta de eneldo

www

### **Segundo plato:**

Solomillo de cebón con salsa de trufas

www

### **Postre**

Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)

www

Café, infusiones y mignardises

www

Agua mineral, cerveza o refresco

www

Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)

**Precio por persona: 47.00 € (IVA incluido).**



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



## ***MENÚ “La Bola del Mundo”***

### **Entrante:**

**Cazuelita de empedrado castellano con caza menor**

**\*\*\***

### **Primer plato:**

**Pastel de cabracho con salsa de setas**

**\*\*\***

### **Segundo plato:**

**Secreto de ibérico con especias**

**\*\*\***

### **Postre**

**Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)**

**\*\*\***

**Café, infusiones y mignardises**

**\*\*\***

**Agua mineral, cerveza o refresco**

**\*\*\***

**Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)**

**Precio por persona: 43.00 € (IVA incluido).**



**HOTEL LA BARRANCA**

*Desde 1940*



## ***MENÚ “La Maliciosa”***

### **Entrante:**

**Sopa Castellana tradicional**

\*\*\*

### **Primer plato:**

**Ensalada de jamón de pato con frutos secos**

\*\*\*

### **Segundo plato:**

**Rodaballo al horno con salsa de erizos  
y ramillete de verduras**

\*\*\*

### **Postre**

**Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)**

\*\*\*

**Café, infusiones y mignardises**

\*\*\*

**Agua mineral, cerveza o refresco**

\*\*\*

**Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)**

**Precio por persona: 45.00 € (IVA incluido).**



**HOTEL LA BARRANCA**

*Desde 1940*



## ***MENÚ “Castellano”***

### **Primer plato:**

**Judiones de La Granja con sus apéndices**

\*\*\*

### **Segundo plato:**

**Tostón asado en horno de leña estilo “Fonda Real”, con  
escarola y patatas panadera**

\*\*\*

### **Postre**

**Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)**

\*\*\*

**Café, infusiones y mignardises**

\*\*\*

**Agua mineral, cerveza o refresco**

\*\*\*

**Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)**

**Precio por persona: 45.00 € (IVA incluido).**



**HOTEL LA BARRANCA**

*Desde 1940*



## ***MENÚ “Fuente de la Campanilla”***

### **Entrante:**

Vichisoisse fría con rúcula o gazpacho andaluz  
con su guarnición

\*\*\*

### **Primer plato:**

Hojaldre de espárragos y langostinos al gratén

\*\*\*

### **Segundo plato:**

Lechazo asado en horno de leña a nuestro estilo  
con patatas panadera

\*\*\*

### **Postre**

Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)

\*\*\*

Café, infusiones y mignardises

\*\*\*

Agua mineral, cerveza o refresco

\*\*\*

Vino Museum Crianza D.O. Cigales (tinto)

**Precio por persona: 49.00 € (IVA incluido).**



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



## **MENÚ PARA NIÑOS**

### ***MENÚ “Harry Potter”***

Calamares a la andaluza  
Croquetas de jamón  
Gambas Orly

\*\*\*

Escalope de ternera con templado de patatas fritas

\*\*\*

Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)

\*\*\*

Agua mineral y refrescos

**Precio por niño menor de 12 años: 30.00 € (IVA incluido).**

### ***MENÚ “Peter Pan”***

Espaguetis bolognesa

\*\*\*

Chuletitas de cordero lechal a la plancha con patatas fritas

\*\*\*

Tarta de comunión personalizada (a elegir sabor)

**Precio por niño menor de 12 años: 34.00 € (IVA incluido).**



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



## SERVICIOS EXTRAS

Precios IVA incluido

- ❖ **Copa de licor** (orujo blanco, patxarán o hierbas): 4,50 €
- ❖ **Copa de importación:** 6,50 €
- ❖ Cambio a **Museum Real Reserva. 2002 D.O. Cigales (tinto):** + 4,00 €/pax
- ❖ **Minutas personalizadas:** + 2,00 €/minuta (mínimo 30)
- ❖ Aquellos invitados que no deseen tomar carne, les ofrecemos en su lugar una **Lubina al horno con verduritas** (rogamos confirmen número de comensales con al menos 10 días de antelación al evento)

### Atención especial para los invitados:

- ❖ 10% dto. en tarifas de alojamiento en el Hotel La Barranca

### Otros servicios (soliciten presupuesto detallado):

- ❖ Coordinación, reserva y contratación de entrada al Parque de Aventuras “De Pino a Pino” (a 500 mts. del Hotel)
- ❖ Animaciones infantiles
- ❖ Transporte desde Madrid para los invitados
- ❖ Espectáculos de magia
- ❖ Monólogos de humor



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940



## RESERVA Y CONTRATACIÓN

1. En el momento de la reserva, el cliente hará entrega de la cantidad correspondiente al 20% del presupuesto, en concreto

\_\_\_\_\_ € en concepto de **DEPÓSITO SEÑAL** de los servicios contratados. Dicha cantidad será descontada del importe total de la factura a cobrar el día del evento, una vez finalizado el mismo. Asimismo facilitará un número aproximado de asistentes al acto.

2. El cliente facilitará al menos **DIEZ DÍAS ANTES DEL EVENTO**, el número de asistentes a la celebración, siendo ésta la cifra mínima a facturar por parte del Hotel La Barranca. Cualquier variación al alza del número de asistentes deberá ser consultado con el Hotel La Barranca para garantizar las condiciones de calidad y servicio.
3. La **anulación** del evento por parte del cliente y por razones ajenas al Hotel La Barranca **NO DA DERECHO A LA DEVOLUCIÓN** del importe del DEPÓSITO SEÑAL. No obstante, para evitar esta circunstancia, se ofrece la posibilidad, siempre que existan razones de fuerza mayor, de posponer el evento para una nueva fecha posterior, dentro del mismo año, para lo cual se deberá informar por escrito al Hotel La Barranca al menos con una semana de antelación a la fecha inicial.

4. DATOS DEL CLIENTE:

NOMBRE del NIÑO / NIÑA: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

HORA: \_\_\_\_\_

Nº ADULTOS \_\_\_\_\_

Nº NIÑOS \_\_\_\_\_

COMENTARIOS / MONTAJE:

**CONFORME Cliente**

**Hotel La Barranca**



HOTEL LA BARRANCA

Desde 1940