

comuniones



Sabemos de la importancia que es para ustedes este día.

Por ello les ofrecemos una gran variedad de menús que esperamos sean de su agrado.

Para cualquier duda o consulta estamos a su disposición.



MENÚ N°1

CENTROS DE MESA:

Maraña de ventresca, tomate pelado y pimientos rojos asados
Jamón ibérico reserva (pan tomate)
Foie escabechado, crema de cebolla y caramelo de mostaza (tostas melva)

INDIVIDUAL:

Arroz caldoso con cigalas y txipirones

SEGUNDO PLATO:

½ Paletilla de ternasco (TA) asada al horno de leña con patatas a lo pobre

POSTRE:

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN (DO/DOP)
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 58€ (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°2

CENTROS DE MESA:

Ensalada Alto Aragonesa con lechugas y brotes, pan turrado,
bacón y queso con salsa de anchoas
Tartare de salmón marinado con cítricos y salsa de yogurt
Risotto de hongos y setas al aroma de trufa

SEGUNDO A ELECCIÓN:

Bacalao gourmet a la vizcaína
o
Entrecotte del pirineo con salsa cremosa de setas de temporada

POSTRE:

Tarta de celebración Selva Negra con helado de coco

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN (DO/DOP)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 53,50 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°3

PRIMER PLATO:

DELICIAS MAZA:

Cogollos de Tudela
Jamón ibérico
Salmón marinado
Langostinos bellavista
Tosta de foie
Pastel de Txangurro

SEGUNDO PLATO:

Ternasco Asado al Horno de leña con patatas a lo pobre

POSTRE:

Brownie con helado de coco

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN (DO/DOP)
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 52 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°4

CENTROS DE MESA:

Jamón ibérico Rsva. (DO) Pan-Tomate
Calamar fresco de Playa a la Andaluza (alioli y romescu)
Timbal de pulpo con cachelos y pimentón de la Vera

SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN:

Cesta crujiente de Bacalao Ajoarriero con colas de Langostinos
o

Pularda rellena de Foie y Hongos en reducción de PX

POSTRE:

Sorbete de limón al cava

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN (DO/DOP)
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 58 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°5

CENTROS DE MESA:

Jamón ibérico Rsva. (DO) Pan-Tomate
Foie escabechado, crema de cebolla y caramelo de mostaza. (Tostas melva)
Combinado de gambas blanca y roja a la parrilla con sal en escamas (Maldom)

PRIMER PLATO:

Risotto de hongos, trufa de Sarrión, foie y laminas de parmesano

SEGUNDO PLATO:

½ Paletilla de lechal asada al horno con patatas a lo pobre

POSTRE:

Pantxineta con helado de mandarina

BODEGA:

DOCa RIOJA/DOP ARIENZO DEL MARQUES DE RISCAL Crz.
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 69,50 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°6

CENTROS DE MESA:

Jamón ibérico Rsva. (DO) Pan-Tomate
Foie escabechado, crema de cebolla y caramelo de mostaza. (Tostas melva)
Croquetas caseras de jamón ibérico
Calamar fresco de playa a la andaluza

PRIMER PLATO:

Vieira de hongos y langostinos gratinada con láminas de parmesano

SEGUNDO PLATO:

Solomillo de buey al oporto con puré de castañas

POSTRE:

Tarta de celebración selva negra con helado de coco

BODEGA:

DO VINOS DE ARAGON/DOP
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 61,50 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°7

CENTROS DE MESA:

Ensalada de cogollos con patatas asadas y cebolla de fuentes

Pimientos rellenos de bacalao

Revuelto de trigueros con langostinos y gulas

SEGUNDO PLATO:

Ternasco asado al horno de panadero con patatas a lo pobre

POSTRE:

Tarta de celebración selva negra con helado de vainilla

BODEGA:

CARE ROBLE (GARNACHA-SYRAH)

CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)

SERVICIO DE AGUAS MINERALES

CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 48 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°8

CENTROS DE MESA:

Selección de curados ibéricos (pan-tomate)
Anchoas de Santoña en aceite de oliva extra virgen (pan tostado)

PRIMER PLATO:

Arroz caldoso con cigalas y txipirones

SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN:

Lubina salvaje estilo "orio"
o
Entrecote de buey a la parrilla (salsa de roquefort)

POSTRE:

Tarta de celebración selva negra con helado de vainilla

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN DO/DOP
CAVA COMPTE DE SUBIRATS (BRUT NATURE)
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 59 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ N°9

Ensalada de salmón marinado al eneldo
con aguacate y vinagreta de mango

Merluza rellena de txangurro en salsa de carabineros
con puré de patata y cebolla

Medallones de solomillo ibérico asado con patata asada
y salsa de boletus

POSTRE:

Coulant de chocolate con helado de coco

BODEGA:

VINOS DE ARAGÓN DO/DOP
SERVICIO DE AGUAS MINERALES
CAFÉ AROMÁTICO TIPO ARÁBICA "ORÚS"

PVP 48,50 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL Nº1

PRIMER PLATO:

Combinado infantil de embutidos y frituras
(croquetas, calamares y gambas orly)

SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN:

Costillas a la brasa con patatas fritas

o

Supremas de pechugas de pollo empanadas con patatas fritas

POSTRE:

tarta selva negra de nuestro obrador con helado de vainilla

BODEGA:

SERVICIO DE REFRESCOS Y

AGUAS MINERALES

PVP 30 € (IVA INCLUIDO)



MENÚ INFANTIL Nº2

PRIMER PLATO:

Pasta fresca con tomate

SEGUNDO PLATO A ELECCIÓN:

Escalope de ternera con patatas fritas

o

Daditos de merluza empanados con patatas chips y lechuga

POSTRE:

Tarta de celebración de nuestro obrador con helado al gusto

BODEGA:

SERVICIO DE REFRESCOS Y

AGUAS MINERALES

PVP 30 € (IVA INCLUIDO)



INFORMACIÓN GENERAL

La formalización de reservas se realizara mediante la entrega de una fianza que será estipulada por la dirección del restaurante y que será descontada del total de la facturación del evento.

La fianza no será devuelta en caso de anulación del evento.

El número de cubiertos facturado será las acordadas 24 horas antes del evento.

Disponemos de empresa de animación para todos los tipos de celebraciones que serán puestas a su disposición si ustedes así lo requieren. (Magos, cuenta cuentos, cuidadoras para niños etc...)

Disponemos de floristería para adornos tanto del local como para las mesas si ustedes lo contratan.

Ponemos a su disposición las minutas del menú por un costo adicional del mismo de 2€ por comensal.

La disposición horaria de los eventos será la convenida con la dirección del restaurante

Disponemos de menús tanto para celiacos, veganos, vegetarianos consúltenos.



Manuel Lasala, 44 · 50006 Zaragoza · Telf. 976 35 18 52
E-mail: wmaza@restauranteneguri.com