

MENÚS DE COMUNIÓN



Estos menús están pensados para la celebración de comuniones, para grupos de entre 9 y 200 personas.

Los precios incluyen animación infantil, siempre y cuando se celebren más de 2 comuniones ese día y obsequio de un muñeco de comunión en el corte de la tarta (tarta ficticia solo para la foto)
Incluyen también los centros de mesas con flor natural, minutas y el seating plan (ubicación de los invitados por mesa), además pueden contratar un rincón decorativo con una Candy bar por 150 €.

Para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales se pondrá a vuestro servicio y se encargará de personalizar cada detalle **ONE & ONLY DAY**.

No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer cualquier otro tipo de servicio que no haya sido contratado por el Molino de San Lázaro.

La estancia en nuestros salones será hasta las 18:00h, después podrán disfrutar de nuestra terraza exterior con parque infantil y excelentes vistas a orillas del Ebro, siempre y cuando el tiempo lo permita.

Para hacer efectiva la reserva del espacio se solicita un anticipo de 300 euros, que se descontará del pago final de la factura.

Consúltenos cualquier duda sin compromiso.

reservas@elmolinode-sanlazarro.com o en el teléfono **976.394.108**.





MENÚ INFANTIL

● PRIMER PLATO (A elegir)

Entremeses Variados Fríos y Calientes
Lasagna de Carne y Tomate
Macarrones a la Carbonara
Pizza "El Molino"

● SEGUNDO PLATO (A elegir)

Costillas de Ternasco
Pechuga Empanada
Nuggets de Pollo
Mini Burguer "El Molino"
Merluza Rebozada

Todos los segundos van acompañados
con Patatas Fritas

● POSTRE (A elegir)

Mismo postre que se elija para los adultos
Terrina de Helado de sabores Artesano

● BEBIDA

Pan, agua mineral y zumo ó refresco.

El menú infantil se sirve a mesa completa, para ello deberán elegir entre un primero, un segundo y un postre para todos los niños de una misma comunión.

29,00 € IVA INCL.

MENÚ N°1

PRIMER PLATO

DELICIAS EL MOLINO: Jamón Ibérico con Tostadas,
Salmón Ahumado, Ensaladilla Rusa de Marisco,
Terrina de Foie, Espárragos Blancos, Langostinos
Cocidos y Mousse de Cabracho.

CARNE

Ternasco D.O. Aragón asado con patatas
a lo Pobre y su Jugo.

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

52,00 € IVA INCL.

MENÚ N°3

PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y Mahonesa Ligera

PESCADO

Merluza Asada con raviolis de borraja
y queso en salsa verde

CARNE

Jarrete de Ternera Glaseado con Parmentier
de Patata y Verduritas

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

57,00 € IVA INCL.

MENÚ N°2

CENTROS DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit al caramelo de vino tinto con tostadas
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado
Espárragos Trigueros a la Plancha con Vinagreta de Tomate
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

SEGUNDO PLATO

Paletilla de ternasco rellena de setas y ajetes
con crema de patata trufada.

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

54,00 € IVA INCL.

MENÚ N°4

CENTROS DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Ensalada de queso de cabra con tomates secos y nueces
Croquetas caseras de Jamón Ibérico
Migas tradicionales
Bacalao al ajoarriero aragonés
Langostinos a la plancha

CARNE

Cochinillo rustido con patata al horno

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

59,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o5

CENTROS DE MESA

Jamón y lomo Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit caramelizada al Vino con tostadas
Espárragos Trigueros a la Plancha con Vinagreta de Tomate
Causa limeña de patata y pato con dados de foie micuit
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Migas tradicionales

CARNE

Paletilla de cordero deshuesado con puré de patatas y migas crujientes

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

61,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o6

CENTROS DE MESA

Surtido de Ibéricos (Jamón, Lomo y Salchichón)
con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit caramelizada al vino tinto con tostadas
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado
Almejas en Salsa Verde
Langostinos a la Plancha

SEGUNDO PLATO

1/2 Paletilla de Ternasco D.O. Aragón Asado
con Patatas a lo Pobre y su Jugo

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

63,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o7

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit caramelizada al vino tinto con tostadas
Timbal de guacamole y txangurro
Buñuelos de Bacalao con Ali Oli
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

PESCADO

Lubina a la plancha con ñoquis de patata y
guiso de chipirones en su tinta

CARNE

Lechazo D.O. Aragón Asado con Patatas a lo Pobre

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

65,00 € IVA INCL.

MENÚ N^o8

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico con tomate y tostadas
Terrina de Foie micuit caramelizada al Vino Tinto
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Bacalao al ajoarriero Aragónés

PESCADO

Rape con Estofado de Centollo al Jerez y
Pil-Pil con toffe de zanahoria

CARNE

Solomillo de Ternera con Escalope de foie y
terrina de patata y bacon

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Pan, agua mineral, vino Glárima Selección de Sommos
D.O. Somontano, Cava Ramiro II Brut Nature,
D.O. Cariñena, café o infusión y
copa de licor o brandy.

67,00 € IVA INCL.

CARTA DE POSTRES

Mousse de Chocolate y Cremoso de Crema Catalana con Helado
Pastel de Chocolate Caliente con Helado
Esponjoso de Yogurt Relleno de Frambuesas con Helado de Frutas
Tarta de 3 Chocolates "El Molino" con Helado de Nocilla
Chaplin de Chocolate Blanco y Helado de Fresa
Cremoso de Frutas Exóticas con Sorbete de Fresas
Lingote de Cremoso de Chocolate, Helado de Nocilla y Burbujas
Tarta de Frutos Rojos con Helado de Leche Merengada
Tarta de Crema de Limón, Sobao de Mantequilla y Merengue

SORBETES

Les ofrecemos la posibilidad de incluir un sorbete a cualquiera de nuestros menús con un suplemento de 4,00 € para los sin alcohol y 5.00 € con alcohol;

Frutos Rojos
Cítricos
Mango y Maracuyá
Mandarina al Vodka
Limón al Cava
Piña al Cointreau

