

# 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 durante la sobremesa\*, obsequio de un muñeco de comunión en el corte de la tarta (tarta ficticia solo para la foto), decoración de mesa, Minutas con el menú y el Seating Plan (soporte de distribución de invitados de los invitados por mesa).  
\*consultar condiciones

Además pueden contratar un rincón decorativo con una Candy Bar y para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales se pondrá a vuestro servicio, personalizando cada detalle **ONE & ONLY DAY**.

*No se permite el acceso de empresas externas para decorar u ofrecer ningún 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@elmolinodesanlazarro.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

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa

## ● 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.**

*30,00 € 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.

**CENTRO DE MESA**

Croquetas caseras de jamón ibérico

**CARNE**

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

**POSTRE**

A elegir de nuestra carta de Postres

**BODEGA**

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión..

54,00 € 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  
Pimientos asados al vermouth con bacalao ahumado  
Espárragos Trigueros a la Plancha con Tomate concasé  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

**SEGUNDO PLATO**

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

**POSTRE**

A elegir de nuestra carta de Postres

**BODEGA**

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

56,00 € IVA INCL.

**MENÚ N°3**

**PRIMER PLATO**

Canelón de Txangurro y Mahonesa  
Ligera de Langostino

**PESCADO**

Merluza Asada con canelón de  
boloñesa de gambas y salsa americana

**CARNE**

Jarrete de Ternera Glaseado con  
Parmentier de Patata y Verduritas

**POSTRE**

A elegir de nuestra carta de Postres

**BODEGA**

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

58,00 € 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  
Langostinos a la plancha  
Bacalao al ajoarriero aragonés

**CARNE**

Cochinillo rustido con patata al horno

**POSTRE**

A elegir de nuestra carta de Postres

**BODEGA**

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

60,00 € IVA INCL.

MENÚ N°5

CENTROS DE MESA

Jamón y lomo Ibérico con tomate y tostadas  
Terrina de Foie micuit con caramelo de Vino Tinto  
Espárragos Trigueros a la Plancha con Tomate Concasé  
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

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

62,00 € IVA INCL.

MENÚ N°6

CENTROS DE MESA

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

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

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

64,00 € IVA INCL.

MENÚ N°7

CENTROS DE MESA

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

PESCADO

Lubina a la plancha con guiso de chipirones en su tinta y ali oli

CARNE

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

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

66,00 € IVA INCL.

MENÚ N°8

CENTROS DE MESA

Jamón Ibérico con tomate y tostadas  
Terrina de Foie micuit caramelo de vino tinto  
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico  
Bacalao al ajoarriero Aragonés

PESCADO

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

CARNE

Solomillo de Ternera con con Escalope  
con tatin de patata

POSTRE

A elegir de nuestra carta de Postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena  
Garnacha/ Macabeo Chardonnay  
(1 botella de vino por cada 3 personas)  
Pan, agua mineral, y café o infusión.

68,00 € IVA INCL.

## CARTA DE POSTRES

Tarta de yema quemada, nata avainillada y trufa  
Sacher de albaricoque con helado  
Tarta de vainilla bourbon con helado  
Tarta de manzana asada y chocolate blanco con helado  
Tarta de bizcocho de cacao, cremoso de chocolate, mango y mousse de chocolate con helado  
Lingote de Cremoso de Chocolate, Helado de Nocilla y Burbujas  
Pastel de Chocolate Caliente con Helado  
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

## EXTRAS

Condiciones pruebas de menús: se realizarán los jueves a las 14:00 ó a las 21:00 (excepto festivos y vísperas), con reserva previa mínimo 10 días antes. El precio será el del menú elegido

Monitor en mesa durante la comida\* 150€  
\*1 monitor cada 10 niños máximo.

Candy Bar, mesa decorativa chuches mesa de 80x80, 120€ / mesa de 80x120, 175€

Photocall con hueco central y diseño infantil ó personalizado 100x140cm.  
Material cartón 60€ (mínimo con 20 días de antelación)

Centro de mesa de 3 globos con helio de colores a elegir con pesa y con nombre del niño/a en purpurina escrito en el globo - 25€

Otro tipo de decoración o peticiones especiales bajo presupuesto **ONE & ONLY DAY**

Consúltenos cualquier duda sin compromiso:

**reservas@elmolinosanlazarro.com**  
o en el teléfono **976.394.108.**

