

Las
Comuniones
del
Molino

Molino
de san Lázaro

CELEBRA TU COMUNIÓN EN EL MOLINO DE SAN LÁZARO

Estos menús están pensados para la celebración de comuniones de hasta 200 personas.

Los precios incluyen animación infantil durante la sobremesa, un obsequio al comulgante, decoración en mesa, minutas con el menú y el seating plan a juego (soporte para la distribución de los invitados por mesa).

Además, pueden contratar un rincón decorativo, un candy bar, crispy corner, centros de globo, etc. Y para cualquier otro tipo de decoración y peticiones especiales, nuestro equipo comercial personalizará cada detalle.

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 y el servicio lo permitan.

Para hacer efectiva la reserva del espacio, se solicita un anticipo de 200€ que se descontará del pago final de la factura.

Todos nuestros platos se pueden adaptar o sustituir en caso de alergias e intolerancias. Algunos de estos cambios o adaptaciones tendrán un suplemento de 3€ por cambio.

Consúltenos cualquier duda sin compromiso.

reservas@elmolinosanlazarro.com

TFN. 976 394 108



Menú infantil

PRIMER PLATO (a elegir)

Entremeses variados fríos y calientes
Lasagna de carne y tomate
Macarrones a la carbonara

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Costillas de ternasco con patatas fritas
Pechuga empanada con patatas fritas
Mini burger con patatas fritas

POSTRE

Huevo de chocolate artesano

BEBIDA

Pan, servicio de agua y zumo o refresco

INCLUYE

Animación infantil durante la sobremesa

30,00€ IVA INCL.

El menú infantil deberá ser el mismo para todos los niños de una misma comunión.



MENÚ N°1

Precio por persona: 50€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Delicias El Molino:

Jamón Ibérico
Salmón ahumado
Ensaladilla rusa de marisco
Terrina de foie micuit
Espárragos blancos
Langostinos cocidos
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
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°2

Precio por persona: 52€ (IVA incluido)

CENTRO DE MESA

Jamón de Teruel D.O. con tomate y tostadas
Terrina de foie micuit con caramelo de vino tinto
Pimientos asados al vermú 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
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°3

Precio por persona: 54€ (IVA incluido)

PRIMER PLATO

Canelón de Txangurro y mayonesa 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 al Wok

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°4

Precio por persona: 56€ (IVA incluido)

CENTRO 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 con longaniza
Langostinos a la plancha
Bacalao al ajoarriero aragonés

CARNE

Cochinillo rustido con patatas al horno

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena



MENÚ N°5

Precio por persona: 58€ (IVA incluido)

CENTRO 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 con longaniza

CARNE

Paletilla de cordero deshuesado con
puré de patata y migas crujientes

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°6

Precio por persona: 60€ (IVA incluido)

CENTRO 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 vermú 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
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°7

Precio por persona: 62€ (IVA incluido)

CENTRO 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
Croquetas caseras de jamón ibérico

PESCADO

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

CARNE

Lechazo 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
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena

MENÚ N°8

Precio por persona: 64€ (IVA incluido)

CENTRO DE MESA

Jamón ibérico con tomate y tostadas
Terrina de foie micuit con 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 toffee de zanahoria

CARNE

Solomillo de ternera con rostí de patata

POSTRE

A elegir de nuestra carta de postres

BODEGA

Vino Corona de Aragón D.O. Cariñena
Garnacha & Macabeo Chardonnay
Servicio de agua, infusión o café
Copa de cava Ramiro II D.O. Cariñena



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
- Pastel de Chocolate caliente con helado
- Tarta de Crema de Limón, sobao de mantequilla y merengue



Extras

- Monitor de mesa durante la comida 150€
1 monitor cada 10 niños máximo
(15€ cada niño extra)
- Centro de tres globos con helio
de colores a elegir 25€
- Centro de flor fresca 18€
- Corte de tarta ficticia para foto 25€
- Candy o Crispy Bar, mesa decorativa con
chuches o con aperitivos salados 150€
- Letrero de madera niño/a personalizado
20€ *2
- Círculo de madera niño/a personalizado
60€*2
- Pompas de jabón 1€/ud.



- Photocall con hueco central y diseño
infantil o personalizado *2
100x140cm 60€
Material cartón

- Photocall especial Molino 150€ *1

- Fotomatón 400€ *1
Incluye el servicio durante 2h, fotos ilimitadas y con diseños
a elegir, atrezzo, azafata y pendrive con todas las fotos de la
comunión.

- Proyector y pantalla 100€ *1

- Discoteca *1 (bajo presupuesto)

- Posibilidad de Recordatorios de comunión,
minuta, seating personalizado a juego *2

- Otro tipo de decoración o peticiones especiales
bajo presupuesto.

*1: Servicios sujetos a condiciones del espacio.

*2: Encargos con 1 mes de antelación.



Molino
de san Lázaro

Paseo de la Ribera, 22, 50015 Zaragoza
www.elmolinodesanlazarro.com
976 394 108
reservas@elmolinodesanlazarro.com

