



20

COMUNIONES

27



## *El menú Comunión Restaurante Ya incluye:*

- **Mantelería.**
- **Mobiliario, vajilla y cubertería.**
- **Arreglos florales** en las **mesas**
- **Seating** personalizado
- **Minutas** personalizadas (menú impreso)
- **Números de mesa**
- **Personal necesario** para dar el servicio
- **Animación infantil con monitores**
- **IVA**

## *El menú no incluye:*

- **Servicio de copas**, (consultar tarifas).
- **Merienda y/o resopón**, (consultar tarifas).



## *Condiciones de pago*

- 1º pago: 500€ para reserva de fecha.
- 2º pago: 95% del total, 10 días antes del banquete.
- 3º pago: Importe restante, durante la semana posterior al banquete.

## *Otras condiciones*

La distribución de salas y/o espacios se realizará en función de las comuniones que se vayan a celebrar en la fecha indicada, en ningún caso se garantiza la exclusividad de sala privada.

# ANIMACIÓN INCLUIDA 2027



## ACTIVIDADES CON MONITORES



Las sillas

La cola del ratón



Pintacaras

El pañuelo

El cementerio

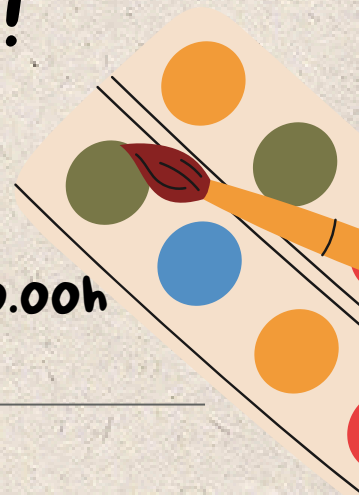
El paracaídas

Las estatuas

Gymkana

...y muchas actividades más!

El horario de la animación será de 15.30h a 20.00h



# MENÚ 1



47,50€

*Para empezar...*

## **COPA DE ESPERA**

Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico  
Micro Burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar  
Dumpling de langostinos con salsa teriyaki

*En mesa...*

## **ENTRANTES CENTRALES**

Tomate semidulce de la casa y ali-oli  
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego  
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan  
Canelón de meloso ibérico y reducción de demigalce  
Alcachofitas fritas sobre crema de boletus y ralladito de foie  
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

## **PLATO PRINCIPAL**

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)  
Arroz con conejo y caracoles  
Arroz de secreto y setas  
Arroz a banda con tropezones  
Arroz con chipirones , ajetes tiernos y alcachofas

## **POSTRE**

Tarta de comunión y helado de cheese cake

El precio de este menú corresponde  
a la tarifa - comuniones 2027/1

# MENÚ 2



53,50€

*Para empezar...*

## **COPA DE ESPERA**

Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico  
Micro Burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar  
Dumpling de langostinos con salsa teriyaki

*En mesa...*

## **ENTRANTES CENTRALES (5)**

Tomate semidulce de la casa y ali-oli  
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego  
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan  
Canelón de meloso ibérico y reducción de demigalce  
Alcachofitas fritas sobre crema de boletus y ralladito de foie  
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

## **Rueda de langostino y quisquilla de la bahía**

## **SORBETE**

Sorbete mediterráneo

## **PLATO PRINCIPAL**

Dúo de arroces (a elegir 2 tipos)  
Arroz con conejo y caracoles  
Arroz de secreto y setas  
Arroz a banda con tropezones  
Arroz con chipirones , ajetes tiernos y alcachofas

## **POSTRE**

Tarta de comunión y helado de cheese cake

El precio de este menú corresponde  
a la tarifa - comuniones 2027/1

# MENÚ 3

57,50€



*Para empezar...*

## **COPA DE ESPERA**

Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico  
Micro Burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso cheddar  
Dumpling de langostinos con salsa teriyaki

*En mesa...*

## **ENTRANTES CENTRALES (4)**

Tomate semidulce de la casa y ali-oli  
Rueda de ibéricos de Guijuelo (salchichón y chorizo) y queso manchego  
Ensaladilla de merluza de pincho con láminas crujientes de pan  
Canelón de meloso ibérico y reducción de demigalce  
Alcachofitas fritas sobre crema de boletús y ralladito de foie  
Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet

## **Rueda de langostino y quisquilla de la bahía**

### **Gamba a la plancha (3)**

## **POSTRE**

Sorbete mediterráneo

## **PLATO PRINCIPAL**

Carne (para el 80% de los invitados)

Carrilleras ibéricas con patatas confitadas al tomillo y salsa Oporto

Pescado (para el 20% de los invitados)

Bacalao confitado sobre puré de calabaza y juliana de cebolla especiada

## **POSTRE**

Tarta de comunión y helado de cheese cake

El precio de este menú corresponde  
a la tarifa - comuniones 2027/1



# MENÚ infantil



37,90€

*Para los más pequeños...*

## **ENTRANTES INDIVIDUALES**

Patatas chips

Aceitunas

Mini pizzas

Nuggets de pollo

## **PLATO PRINCIPAL (a elegir el mismo para todos los niños)**

Hamburguesa o san Jacobo (ambos acompañados de patatas gajo) o arroz con pollo

## **POSTRE**

Vasito de mousse de chocolate

## **BEBIDAS**

Refrescos y agua mineral durante todo el evento



El precio de este menú corresponde a la tarifa - comuniones 2027/1

**LISTADO  
DE  
PLATOS  
comuniones  
2027**

***ya* · CATERING ·**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

# COCKTAIL

## COCKTAIL FRÍO

1. Mini corte de regañá de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
2. Corneto de mousse de foie y manzana **NEW**
3. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún **NEW**
4. Coca alicantina de mollitas con tartar de salmón ahumado y chutney de tomate
5. Mini gofre con queso al romero y jamon ibérico **NEW**
6. Langostinos con salsa nikkei sobre topopo crujiente **NEW**
7. Tartar de atún con chutney sobre crujiente de gamba **NEW**
8. California roll: maki sushi con aguacate, queso crema y palito de cangrejo
9. "Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

## COCKTAIL CALIENTE

1. Brocheta de pollo con salsa vietnamita
2. Cola de gambón con suquet
3. Cucurucho de lágrimas de pollo laqueados con sweet chilly **NEW**
4. Crujiente de langostino con salsa ponzu
5. Gyoza de pato crujiente con salsa pekín
6. Micro smash Burger de vaca madurada "Discarlux" con mermelada de bacon y salsa de cheddar **NEW**
7. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**
8. Mini coca de pulpo gratinada
9. Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**
10. Mini bao de carrillera ibérica con foie **NEW**
11. Mini empanada criolla con toque de chimichurri **NEW**
12. Samosas de pollo al curry
13. Tosta de secreto ibérico chutney de tomate y brotes frescos **NEW**
14. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

# ENTRADAS CENTRALES

## ENTRADAS FRÍAS

1. Burrata con jamón ibérico y trufa. **NEW**
2. Causa limeña con langostinos, aguacate y suave salsa de ají
3. Milhoja invertida de hojaldre, con ensaladilla de ahumados y huevas de salmón **NEW**
4. Hojaldre caramelizado con tomates confitados, ventresca de atún y reducción de soja
5. . Terrina de foie trufado con jamón ibérico, chalotas caramelizadas y tostas de pan. **NEW**
6. Tartar de atún con chutney de tomate, mango y aguacate **NEW**
7. Rueda de ibéricos de Guijuelo
8. Tartar de salmón marinado a la lima, aguacate, tomate concassé, papaya, huevas de trucha y flores
9. Marineras murcianas

## ENTRADAS CALIENTES

1. Alcachofa en flor a baja temperatura con langostinos al ajillo y suquet de marisco
2. Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal
3. Canelón de bogavante gratinado sobre con suquet de mariscos
4. Canelón de carrillera confitada con salsa de setas y trompetas de la muerte
5. Pastela de jarrete ibérico sobre cous cous de pasas y salsa demi glace **NEW**
6. Gratén de langostinos con patatas revolconas y salsa de marisco
7. Milhojas de berenjena y provolone con aceite de albahaca
8. Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas **NEW**
9. Rascacielos de verduras, salmón, queso de cabra y salmorejo
10. Huevos estrellados con jamón ibérico, ajetes tiernos y toque de trufa **NEW**
11. Terrina de berenjena rellena de calamarcitos y gambas sobre su suquet.
12. Timbal de pulpo gratinado sobre lecho de patatas
13. Zamburiñas a la plancha con salsa verde
14. Revuelto de huevos de corral con morcilla de wagyu y pimientos de piquillo **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

# PLATO PRINCIPAL

## ARROCES

1. Arroz del señoret de pescado
2. Arroz campero del señoret (secreto ibérico, carrilera y pollo)
3. Arroz de verdura, rape y gambas
4. Arroz de secreto ibérico y setas
5. Arroz con conejo y caracoles

## CARNE

1. Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufa y toque de romero
2. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa Oporto **NEW**
3. Jarrete de ternera Discarlux, sobre patatas confitadas al tomillo y salsa demi glace **NEW**
4. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji
5. Solomillo iberico sobre hojaldre, puré de calabaza y setas trufadas **NEW**
6. Solomillo iberico sobre parmentier de boniato, salsa de foie y chalotas al vino **NEW**

## PESCADOS

1. Bacalao gratinado con muselina de azafrán sobre pisto de verduritas y cebolla crujiente
2. Lubina con cremoso de almendras, alioli de ajo negro y salteado de chalotas **NEW**
3. Timbal de merluza rellena de calamares y gambas con muselina suave sobre suquet de bogavante

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

# SORBETES

1. Sorbete mediterráneo (+2,50)
2. Sorbete de mojito (+2,50)
3. Sorbete mandarina (+2,50)
4. Sorbete de Aperol splitz **NEW**

# POSTRES

1. "Amor al chocolate": Brownie, helado de chocolate blanco, chocolate caliente y choco crispis
2. Láminas de hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente
3. Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana **NEW**
4. Milhojas de hojaldre invertido con crema de vainilla
5. Nuestra tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera
6. Tarta cremosa de Lotus con crujiente de nueces de pecán **NEW**

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

