

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



CONDICIONES GENERALES COMUNIONES 2017

Gracias por contactar con nosotros y nuestra más sincera enhorabuena.

Desde el año 2006 trabajamos en el restaurante de la Real Sociedad Hípica prestando especial atención en el servicio y cuidando al máximo la atención para garantizarle que la celebración de su banquete de comunión sea un éxito.

Hemos preparado una selección de menús variada donde podrán aportar las sugerencias que crean oportunas.

El número total de invitados y distribución de las mesa se cerrará 15 días antes de la fecha de la celebración del evento

La reserva será efectiva una vez abonado el importe del depósito -250 euros-

El pago del resto del importe se realizará al finalizar el evento.

Todos los menús de comuniones incluyen servicio de monitores para los niños

No dude en ponerse en contacto con nosotros para concertar una visita a nuestras instalaciones

DPTO. RESERVAS
RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA
TEL: 983 333 244
MÓV: 646 011 410
WEB: www.hipicavalladolid.com
E-MAIL: restaurantehipicavalladoli@gmail.com

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚ COMUNIÓN N. 1



APERITIVO

Tosta de jamón y coulis de tomate natural

Brocheta de emmental, cherry y aceite de albahaca

Copita de Gazpacho y crujiente ibérico

PRIMER PLATO

Ensalada de Bogavante y vinagreta de Jerez
(Bogavante de 500-550 grs)

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de Ternera con salsa de Foie y Boletus acompañado de daditos de patata

POSTRE

Tarta de comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 52 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N. 2

APERITIVO

Tosta de pavo escabechado

Brocheta de queso emmental y cherry con aceite de albahaca

Tosta de cecina y manzana en almibar

Brocheta de champiñón y ajitos

PRIMER PLATO

Rodaballo al horno en salsa de hongos y azafrán

Sorbete de frambuesa y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con salsa de foie y boletus acompañado de daditos de patata

POSTRE

Tarta de comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 47 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚ COMUNIÓN N. 3



APERITIVO

Tosta de jamón ibérico sobre coulés de tomate natural

Brocheta de champiñón con ajitos

Brocheta de queso emmental y tomate cherry con aceite de albahaca

Copita de gazpacho y crujiente ibérico

PRIMER PLATO

Lomo de merluza al horno con gambas y gulas

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Lechazo churro asado y ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 49 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N. 4

APERITIVO

Tosta de jamón ibérico y coulés de tomate natural

Brocheta de champiñón con ajitos

Copita de salmorejo

Brocheta de piña y langostino

PRIMER PLATO

Medallones de rape empiñonado con almejas y gambas

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con salsa de foie y bongos acompañado de daditos de patata

POSTRE

Tarta de comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 53 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N.5

APERITIVO

Tosta de Pavo escabechado y cebolla confitada

Tosta de Cecina y manzana en almibar

Brocheta de queso emmental y tomate cherry con aceite de albahaca

AL CENTRO

-1 PLATO CADA 4 COMENSALES-

Ibéricos de bellota y queso curado

Calamares romana - Gamba orly - Croquetas de jamón

PRIMER PLATO

Mero en salsa verde con gambas y láminas de almendra

Sorbete de limón y cava

SEGUNDO PLATO

Lechazo churro asado y ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de Comunion "Maro Valles" y Helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 56 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N.6

APERITIVO

Tosta de tartar de bacalao, pimiento asado y pimentón de la Vera

Tosta de jamón ibérico sobre coulis de tomate

Tosta de pavo escabechado y cebolla confitada

Brocheta de piña y langostino

ENTRANTE

Langostinos al horno flambeados en brandy de Jerez

Sorbete de limón y cava

PRIMER PLATO

Rape empiñonado con almejas y gambas

SEGUNDO PLATO

Lechazo churro asado y ensalada de la huerta

POSTRE

Tarta de Comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 61 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N. 7

APERITIVO

Brocheta de langostino y huevo de codorniz

Copita de salmorejo y picadito ibérico

Tosta de cecina y manzana en almibar

ENTRANTES

Ensalada de langostinos, jamón ibérico y vinagreta de frutos secos

Pimientos rellenos de bacalao

Carpaccio de solomillo de buey y virutas de foie

Sorbete de limón y cava

PLATO PRINCIPAL

Lechazo churro con ensalada de la huerta

Rape empiñonado con almejas y gambas

POSTRE

Tarta de Comuni3n "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua Mineral

Café

Cava

PRECIO/PERSONA: 50 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN N. 8

APERITIVO

Copita de gazpacho y crujiente ibérico

Brocheta de champiñón y jamón

Brocheta de cherry y emmental y aceite de albahaca

ENTRANTES

(AL CENTRO - 1 CADA 4 COMENSALES)

Milhojas de morcilla y manzana sobre crema de piquillo

Carpaccio de solomillo de buey y virutas de queso parmesano

Ensalada de ventresca de bonito con pimientos Asados y vinagreta de albahaca

Sorbete de limón y cava

PLATO PRINCIPAL

-A ELEGIR-

Solomillo de ternera, salsa de foie y boletus acompañado de daditos de patata

Lomo de merluza gallega al horno con gambas y gulas

POSTRE

Tarta de Comunión "Maro Valles" y helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero roble

Agua Mineral

Café y cava

PRECIO/PERSONA: 48 eu + 10% iva



RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA

MENÚ COMUNIÓN N. 9

ENTRANTES

(AL CENTRO - 1 CADA 4 COMENSALES)

Calamares fritos y pimientos de Padrón

Carpaccio de solomillo de buey y virutas de queso parmesano

Ensalada de ventresca de bonito con pimientos asados y vinagreta de albahaca

Sorbete de limón y cava

PLATO PRINCIPAL

-A ELEGIR-

Tournedó de solomillo ibérico, panceta ahumada y salsa de cabrales

Lomo de bacalao al horno con pasas y cebolla confitada

POSTRE

Tarta de Comuni3n "Maro Valles" y Helado

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Roble

Agua Mineral

Café y cava

PRECIO/PERSONA: 46 eu + 10% iva

RESTAURANTE C.D.R.S. HÍPICA



MENÚ COMUNIÓN INFANTIL

MENÚ 1

PRIMER PLATO

Ibéricos de Guijuelo con queso - Calamares fritos - Croquetas de jamón - Gamba orly

SEGUNDO PLATO

Escalopines de solomillo de ternera con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Comunion "Maro Valles" y Helado

Refrescos
Agua Mineral

PRECIO/NIÑO: 30 eu + 10% iva

MENÚ 2

PRIMER PLATO

Ibéricos de Guijuelo con queso - Calamares fritos - Croquetas de jamón - Gambas orly

SEGUNDO PLATO

Chuletillas de lechazo churro con patatas fritas

POSTRE

Tarta de Comunion "Maro Valles" y Helado

Refrescos
Agua Mineral

PRECIO/NIÑO: 35 eu + 10% iva