

Menú Comunión Nº1

*Aperitivo de Bombón de Morcilla con polvo de Kikos,
Tosta de brandada de bacalao con láminas de fresas
y copa de verdejo o corto de cerveza*

Entrantes a Compartir

- Ensalada templada de salmón marinado en casa y gulas
- Tabla de cecina y queso de oveja con salmorejo

El plato fuerte a elegir

- Lomo de Bacalao con pisto
- Entrecote de ternera con patatitas y chutney de tomate casero

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas Incluidas:

Vino Blanco Rueda Verdejo Alcorta

Ribera Crianza Tarssus

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

Precio: 34 € por persona

Menú Comunión Nº2

*Blinis de salmón ahumado y creme fraiche
Aperitivo de Bombón de Morcilla con polvo de Kikos,
Tosta de brandada de bacalao con láminas de fresas
y copa de verdejo o corto de cerveza*

Entrantes a Compartir

- Pudding de Cabracho
- Ensalada de Escabechados, Setas y Codornices

Para Seguir...

- Pimientos rellenos de Bacalao, langostinos y gulas

Sorbete de fresas naturales al Cava

El plato fuerte

- Entrecote de ternera con patatitas y chutney de tomate casero

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas Incluidas:

Vino Blanco Rueda Verdejo Alcorta

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

Precio: 37 € por persona

Menú Comunión N°3

*Blinis de salmón ahumado y creme fraiche
Aperitivo de Bombón de Morcilla con polvo de Kikos,
Tosta de brandada de bacalao con láminas de fresas
y copa de verdejo o corto de cerveza*

Entrantes a Compartir

- Coctel de langostinos y Pulpo con Vinagreta de Módena
- Foie de Pato con mermelada de higos y lascas de queso de oveja

Para Seguir...

- Merluza a la americana con gambón

Sorbete de fresas naturales al Cava

El plato fuerte

- Medallón de solomillo a la plancha con salsa de Boletus

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas Incluidas:

Vino Blanco Rueda Verdejo Doña Beatriz

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

Precio: 45 € por persona

Menú Comunión N°4

*Blinis de salmón ahumado y creme fraiche
Aperitivo de Bombón de Morcilla con polvo de Kikos,
Tosta de brandada de bacalao con láminas de fresas
y copa de verdejo o corto de cerveza*

Entrantes a Compartir

- Ensalada de Cecina, setas de temporada y cebolla caramelizada
- Langostinos a la Plancha

Para Seguir...

- Supremas de Merluza con berberechos al vino de Rueda

Sorbete de fresas naturales al Cava

El plato fuerte

- Lechazo asado con Ensalada Verde de brotes tiernos

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas Incluidas:

Vino Blanco Rueda Verdejo Doña Beatriz

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

Precio: 45 € por persona

Menú Comunión N°5

*Blinis de salmón ahumado y creme fraiche
Aperitivo de Bombón de Morcilla con polvo de Kikos,
Tosta de brandada de bacalao con láminas de fresas
y copa de verdejo o corto de cerveza*

Entrantes a Compartir

- Brochetas de rape, gambón y pulpo con reducción de PX
- Ensalada de Foie, berberechos y jamón ibérico

Para Seguir...

- Lomos de lubina con patata panadera y langostinos

Sorbete de fresas naturales al Cava

El plato fuerte

- Solomillo asado al Jerez con Pimientos asados en Casa y Patatitas gallegas salteadas en Mantequilla

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Bebidas Incluidas:

Vino Blanco Rueda Verdejo Doña Beatriz

Ribera Crianza Fuentespina

Cava Brut

Agua

Café y Licores incluidos

Precio: 47 € por persona

Menú Infantil Comunión

Entrantes

- Nuestros Fritos hechos en casa: Croquetas de Pollo, Empanadillas de Atún y Calamares
- Embutidos Ibéricos

El plato fuerte a elegir

- Chuletilas de lechazo con Patatitas

El Dulce

- Tarta de Chocolate, Vainilla y Toffe con Helado

Primera bebida incluida: refrescos y agua

Precio: 22 € por



Celebra tu comunión en Quinta de Cavia:

- Todos nuestros precios incluyen IVA
- Puedes personalizar tu menú combinando platos de las distintas opciones, consúltanos el precio para la opción elegida.
- Todos nuestros platos son hechos en casa y los ingredientes de primera calidad. Cocinamos con Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Podemos adaptar el menú a vegetarianos, celíacos u otro tipo de dietas, sólo avísanos.
- Adornos florales de temporada en las mesas.
- Tenemos dos salones para celebraciones amplios e iluminados con luz natural, elige el que más te guste y lo cerramos para vosotros: Salón La Galería o Salón La Chimenea
- Jardín Exterior disponible para la sobremesa después de la Comida hasta la hora que se desee
- Amplio parking disponible
- No dudes en consultarnos cualquier opción extra que desees, ¿Un animador infantil? ¿espectáculo durante la comida? ¿Barra libre? Estaremos encantados de ofrecerte nuestro mejor presupuesto

Condiciones de Reserva:

- Necesitaremos saber al menos 15 días antes, el menú elegido y las personas que vendrán a la celebración.
- Si hay cambios en el número de personas, nos tendréis que avisar con al menos 4 días de antelación para poder ajustar el presupuesto al nuevo número de comensales
- Para confirmar la reserva, será necesario abonar una señal de un 25% del importe final que no se reembolsará en caso de cancelación al menos que esta se realice con 20 días de antelación

Gracias por su interés en Restaurante Quinta de Cavia, esperamos que nuestros menús sean de su agrado,

Restaurante Quinta de Cavia
Carretera Valladolid, Km 17 – tlfno: 947 41 20 78
reservas@quintadecavia.es - www.quintadecavia.es