

# MENÚ COMUNIÓN 2019 opción 3

---

## APERITIVOS EN MESA

Salmorejo con tortillita de camarones

Lomo de orza artesano con pimientos confitados y alioli suave

## ENTRADAS PARA COMPARTIR

Zarzuela de ibéricos con ques manchego puro de oveja

Ensalada de rape, pulpo, gamba roja y alcachofas baby con vinagreta de jerez

Verduras wok salteadas con aceite de sésamo tostado, quínoa y chipirones

## PRIMERO

Crema de bogavante con picadillo de gambas y picatostes

## SEGUNDO (a elegir)

Rodaballo al horno con langostinos al ajillo y verduras

Solomillo de buey con salsa de setas y jugo de oporto

## POSTRE

Sorbete de limón al marc de champagne

Tarta de comunión (a elegir sabor)

Café, licor y cava

## BODEGA

Agua mineral Vino blanco y tinto de la casa

**Precio: 59€ IVA incluido**

\*Nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DÍÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

**HOTEL LA BASTIDA\*\*\***

Tfno.: 925 28 10 17 /687 56 86 76

[www.hotellabastida.com](http://www.hotellabastida.com)