

# MENÚ

## Comuniones 2020 opción 1

---

### APERITIVOS EN MESA

*Paté de caza menor con encurtidos, olivada y salsa cumberland*  
*Salmorejo de remolacha con langostino crujiente y tierra de ibérico*

### ENTRADAS PARA COMPARTIR 1/4

*Pimientos de piquillo rellenos de atún y salsa tártara*  
*Degustación de croquetas artesanas de jamón ibérico y de queso*  
*Verduras wok salteadas con aceite de sésamo tostado, quinoa y chipirones*

### SEGUNDOS (a elegir)

*Suprema de bacalao sobre crema de patata y pisto manchego*  
*Entrecot de añejo a la plancha con patatas panaderas*

### POSTRE

*Sorbete de mojito a la hierba buena*  
*Tarta de Comunion San Marcos de yema tostada (Personalizada)*  
*Café, licor y cava*

### BODEGA

*Agua mineral, Vino blanco y tinto de la casa*

**Precio: 45€/persona IVA incluido**

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



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

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

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