



COMUNIONES 2023

Restaurante Casa Pepe
Información y Reservas
926 814 079

 **CASA PEPE**
★★★ Hotel y Restaurante

MENU

UNO



Entrantes

Tabla de ibéricos con queso manchego
Ensalada de aguacate con salpicado de marisco y
vinagreta de maracuyá
Gambones al whisky
Croquetón de cocido y gyoza de su pringá

Sorbete de fruta

Plato Fuerte a elegir

Bacalao confitado con ibérico sobre cama de pisto manchego
O

Tournedó de ibérico macerado en soja y limón sobre risotto de setas

Postre

Tarta de trufa y nata con yema tostada
Copa de Espejo Líquido

Café y chupito

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

48 €

MENU

DOS



Entrantes

Jamón ibérico de bellota con queso manchego

Carpaccio de tomate raff con burrata y pesto de piñones

Mariscada hervida

6 gambas blancas de Huelva y 3 langostinos nacionales

Mariscada a la plancha

2 gambones argentinos y 2 zamburiñas del Pacífico

Sorbete de fruta

Plato Fuerte a elegir

Lomo de lubina con costra de frutos secos sobre
bullabesa de azafrán

O

Cochinillo tostón al horno con patatas panaderas y pimientos

Postre

Tarta Sacher

Copa de Espejo Líquido

Café y chupito

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

73 €

MENU

TRES



Entrantes

Tabla de ibéricos con queso manchego

Ensalada templada de gulas, mejillón y tomate confitado

Primer Plato

Nido relleno de papas revolconas con pulpo y huevo poché ecológico

Sorbete de fruta

Plato Fuerte a elegir

Salmón glaseado con salsa de soja y sirope de arce con tallarines de calabacín y zanahoria

O

Solomillo de ibérico con salsa de manzana y trufa

Postre

Tarta cremosa de queso manchego con membrillo

Copa de Espejo Líquido

Café y chupito

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

46 €

MENU

CUATRO



Entrantes

Tabla de ibéricos con queso manchego
Ensalada de foie y frutos rojos con vinagreta de módena
Taco de pulpo braseado sobre cremoso de patata
y AOVE de pimentón

Primer Plato

Viera a la plancha con arroz encostrado, brotes y pil pil de marisco

Sorbete de fruta

Plato Fuerte a elegir

Corvina gratinada con alioli de manzana sobre crema de marisco
O

Piernas y paletillas de cordero lechal al horno con
patatas panaderas y pimientos

Postre

Flor de hojaldre de manzana con helado de galleta
Copa de Espejo Líquido
Café y chupito

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

65 €

MENU

CINCO



Entrantes

Salmorejo de melón con jamón de pato y albahaca

Mariscada a la plancha

3 gambas alistadas de Levante, 4 gambas blancas de Huelva y 1 zamburiña del Pacífico

Sorbete de fruta

Plato Fuerte a elegir

Rodaballo al albariño con patata confitada y almeja

O

Solomillo de ternera lechal con salsa de mostaza antigua, verduritas y duquesa de boniato

Postre

Torrija de chocolate blanco sobre crema inglesa con frutos rojos

Copa de Espejo Líquido

Café y chupito

Vinos de la tierra, cervezas, refrescos y agua

Primera copa de sobremesa incluida

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

76 €

MENU INFANTIL



Primer Plato

Arroz meloso de carne y verduras

Plato Fuerte

Cachopo de pollo con patatas fritas

Postre

Tarta Oreo

Agua y refrescos

PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

28 €

COCTEL DE BIENVENIDA

Coctel de Bienvenida Clásico 5 €

Aceitunas, patatas fritas y bebidas

Duración aproximada 20-30 minutos

Coctel de Bienvenida Gourmet 8 €

Bombón crocanti de foie sobre coulis de fruta

Macaron de crema de salmón

Langostino crocante con mayonesa de aceituna negra

Mini hamburguesa de buey casera con cebolla caramelizada

Bebidas

Duración aproximada 30-40 minutos

SOBREMESA

Copa marcas estándar 6 €

Refrescos 3 €

Tercios cerveza 3 €

MERIENDAS

- Jamón ibérico cortado a cuchillo con queso manchego 18,00 €/ración
- Tortilla de patata 12,00 €/unidad
- Prensadito de lomo adobado con salsa tártara y cebolla caramelizada 3,00 €/unidad
- Patatas Bravas 7,50 €/ración
- Croquetas de jamón 14,00 €/ración
- Hamburguesa Party Burguer 3,00 €/unidad
- Perrito Caliente con cebolla crujiente 2,50 €/unidad
- Pizza de jamón york y bacon 8,00 €/unidad
- Tiras de pollo Kentucky con salsa barbacoa 14,00 €/ración
- Cucuruchos de patatas fritas 2,50 €/unidad

SERVICIOS INCLUIDOS

Tarta de comunión de 12 raciones para servir como postre infantil

Sabor: galleta oreo

Muñeco para cortar la tarta

Impresión personalizada de minutas

Decoración mesa infantil con palomitas de colores

Platos adaptados o alternativos para atender intolerancias o alergias alimentarias

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Para confirmar su reserva de comunión será necesario entregar una fianza de 300 €, no reembolsable en caso de cancelación del evento por parte del cliente

El número final de asistentes será notificado con al menos una semana de antelación

El menú será confirmado con al menos un mes de antelación al evento