



Empresa familiar fundada en 1963
"la mejor música en directo : viernes y sábados noche"

COMUNIONES 2017

Un novedoso estilo de menús en los que sus invitados deciden EN EL MOMENTO qué desean comer, lo que lo convierte en una "CELEBRACIÓN A LA CARTA"

Lo que ha hecho posible la fidelización de nuestros clientes **DESDE 1963** es...

- ☞ Nuestro empeño en tener **las mejores materias primas** (hacemos directamente las compras en Mercamadrid y a los ganaderos)
- ☞ Nuestro fantástico **horno de leña** (donde se elaboran asados, arroces...)
- ☞ Nuestra **repostería casera**
- ☞ Nuestro **carácter e identidad familiar durante más de 52 años**



Menú N°1

Para abrir boca...

- ☞ Consomé de ave al Jerez

Primer plato: al centro para compartir
(1 ración de cada plato para cada 4
personas):

- ☞ Surtido de Ibéricos
- ☞ Gambas y langostinos cocidos 2 salsas

Para romper con el sabor...

- ☞ Sorbete de limón (o de mandarina o mango)

Al final, y, para elegir, uno de los siguientes
segundos...

- ☞ Solomillo de ternera a la parrilla
acompañado de patatas panaderas y
verduritas naturales
- ☞ Cochinillo asado en nuestro Horno de Leña
acompañado de patatas panaderas
- ☞ Lomos de merluza a la romana
acompañados de patatitas al vapor

POSTRE: Tarta de San Marcos con helado

Café

Cava: Freixenet

Bebida:

Agua mineral, refrescos, cerveza
Rioja Crianza de la Casa
Blanco de Rueda de la Casa

PRECIO: 57 EUROS
(IVA INCLUIDO)

Menú N°2

Para abrir boca...

- ☞ Crema de bogavante CASERA

Primer plato: al centro para compartir
(1 ración de cada plato para cada 4
personas):

- ☞ Gambones al horno con ajitos
- ☞ Ensalada de ventresca de bonito, endivias
y pimientos rojos asados por nosotros

Para romper con el sabor...

- ☞ Sorbete de limón (o de mandarina o
mango)

Al final, y, para elegir, uno de los
siguientes segundos...

- ☞ Churrasco a la parrilla acompañado de
patatas panaderas y verduritas naturales
- ☞ Chuletón de Sanabria (300 gms)
acompañado de champiñón natural
salteado con virutas de jamón ibérico y
patatas panaderas
- ☞ Lubina a la Bilbaína con verduritas
naturales

POSTRE: Tarta de San Marcos con helado

Café

Cava: Freixenet

Bebida:

Agua mineral, refrescos, cerveza
Rioja Crianza de la Casa
Blanco de Rueda de la Casa

PRECIO: 56 EUROS
(IVA INCLUIDO)

Menú N°3

Primer plato: al centro para compartir
(1 ración de cada plato para cada 4 personas):

- ☞ Manojito de espárragos de Navarra con salmón ahumado y nuestra salsita de eneldo
- ☞ Setas Barracón (naturales, se sirven empanadas y con una salsita suave de ali oli)
- ☞ Croquetas de jamón y de morcilla con piñones, acompañadas de nuestra confitura casera de calabaza ¡CASERAS!
- ☞ Ensalada Capresse (con rulo de cabra braseado, canónigos, lechuga roble, nueces, pasas y nuestro aderezo de Módena)

Para romper con el sabor...

- ☞ Sorbete de limón (o de mandarina o mango)

Segundo plato para elegir, uno de los siguientes segundos...

- ☞ Entrecote de carne roja a la brasa acompañado de patatas panaderas y verduras naturales salteadas
- ☞ Rabo De toro estofado ¡NUESTRA ESPECIALIDAD!
- ☞ Bacalao al horno con verduras

Las carnes a la brasa pueden ir acompañadas de nuestra crema casera de queso azul ó de pimienta verde

POSTRE: Tarta de San Marcos con helado

Café

Cava: Freixenet

Bebida:

Agua mineral, refrescos, cerveza
Rioja Crianza de la Casa
Blanco de Rueda de la Casa

PRECIO: 49 EUROS
(IVA INCLUIDO)

Menú N°4

Para abrir boca...

- ☞ Crema de puerros con virutas de jamón (Vichyssoise)

Primer plato: al centro para compartir
(1 ración de cada plato para cada 4 personas):

- ☞ Ensalada de aguacate y jamón ibérico ¡una fusión que te encantará!
- ☞ Pimientos del piquillo rellenos de merluza y langostinos ¡CASEROS!

Para romper con el sabor...

- ☞ Sorbete de limón (o de mandarina o mango)

Segundo plato para elegir, uno de los siguientes segundos...

- ☞ Entrecote de carne roja a la brasa acompañado de patatas panaderas y verduras naturales
- ☞ Magré de pato asado acompañado de crema de manzana y puré de patata natural al aceite de oliva virgen
- ☞ Rape a la marinera con almejas y gambas

Las carnes a la brasa pueden ir acompañadas de nuestra crema casera de queso azul ó de pimienta verde

POSTRE: Tarta de San Marcos con helado

Café

Cava: Freixenet

Bebida:

Agua mineral, refrescos, cerveza
Rioja Joven de la Casa
Blanco de Rueda de la Casa

PRECIO: 46 EUROS
(IVA INCLUIDO)

Menú “ASADO”

Primer plato: al centro para compartir
(1 ración de cada plato para cada 4 personas):

- ☞ Surtido de Ibéricos
- ☞ Croquetas de jamón y de morcilla con piñones, acompañadas de nuestra confitura casera de calabaza ¡CASERAS!
- ☞ Ensalada de langostinos

Para romper con el sabor...

- ☞ Sorbete de limón (o de mandarina o mango)

Segundo plato

- ☞ Cordero lechal asado en nuestro Horno de leña acompañado de patatas panaderas

POSTRE: Tarta de San Marcos con helado

EL BARRACÓN
Café
restaurante y música

Cava: Freixenet

desde 1963

Bebida:

Agua mineral, refrescos, cerveza

Rioja Crianza de la Casa

Blanco de Rueda de la Casa

PRECIO: 53 EUROS
(IVA INCLUIDO)

Menú de Niños Nº1

Entremeses fríos y calientes
Ó
Pasta a la boloñesa

Filete de pollo empanado con
patatas fritas
Ó

Palitos de merluza con patatas
fritas

Tarta de San Marcos y helado

Refrescos, agua mineral

Menú de Niños Nº2

Entremeses fríos y calientes
Ó
Pasta a la boloñesa

Chuletilas de cordero lechal
con patatas fritas
Ó

Escalope de ternera con patatas
fritas

Tarta de San Marcos y helado

Refrescos, agua mineral

PRECIO: 18 EUROS
(IVA INCLUIDO)

PRECIO: 28 EUROS
(IVA INCLUIDO)

desde 1965



CASTILLO HINCHABLE GRATUITO
(con monitor)

(desde las 15:30 hs hasta las 18:00 hs)
(OTROS HORARIOS CONSULTAR)

OTROS SERVICIOS

☞ **KARAOKE** (2 Horas)- 150 EUROS

Nuestro karaoke tiene más de 10.000 canciones, utilizamos la misma instalación que la música en vivo, tenemos varios micros, auténtico escenario para los artistas...**ES GENIAL CANTAR ENTRE AMIGOS !!**

☞ **BAILE FITNESS** (1 Hora).- 300 EUROS

NOVEDOSA Y SÚPER DIVERTIDA OPCIÓN, ya que **varios monitores**, con la **música** más conocida por niños y mayores, realizan **bailes, coreografías colectivas y juegos** para que resulte **INOLVIDABLE** y que puedan, incluso, interactuar los niños/as con los adultos...**SI QUIERES QUE SEA LA COMUNIÓN MÁS ORIGINAL !!**

☞ **ANIMACIÓN INFANTIL** (1 Hora y media).- 120 EUROS/artista

☞ **MAGIA** (1 hora).- 250 EUROS

☞ **DISCOTECA MÓVIL** (2 Horas).- 150 EUROS (Cada hora adicional: 50 EUROS)

☞ **BARRA LIBRE** (2 HORAS).- 15,00 EUROS/PERS.

LA BARRA LIBRE INCLUYE LAS MARCAS QUE A CONTINUACIÓN DETALLAMOS:

- J.B., Ballantines y Johnnie Walker
- Larios, Beefeater y Bombay (no sapphire)
- Brugal, Pampero y Havana 3 años
- Orujos y Licores (manzana, melocotón.. pacharán..)
- Zumos, refrescos y cerveza



RESERVA Y FORMA DE PAGO

- ☞ La reserva únicamente se hará efectiva con la entrega de una señal.
- ☞ Una vez entregada la señal, **no se devolverá** en caso de anulación de la reserva (sólo se devolverá en caso de que la anulación se produzca con un mínimo de antelación de 3 meses respecto de la fecha del evento).
- ☞ Únicamente aceptamos pagos en efectivo ó con tarjeta de crédito (excepto American Express) y en ningún caso se aceptan cheques como medio de pago.

