

PRIMERA COMUNIÓN 2026

MENU 1

EMPLATADO POR PERSONA

- Ensalada templada de Bacalao con Langostino, Pimientos Asados y Ajo Negro
- Viera Gratinada al Pernod

SEGUNDO A ELEGIR

- Merluza rellena de Centollo con Salsa de Cava
Ó
Carrilleras de Vacuno Guisadas al Prieto Picudo sobre Cremoso de Patata

POSTRE

- Tarta Personalizada, San Marcos con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad, Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido



HOTEL - RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN

González de Lama, 3 • 24007 León España

was 651.44.56.32 T+34 987 27 23 17 • sala@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com

Hotel-Restaurante
Infantas de León



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

MENU 2

EMPLATADO TODO POR PERSONA

Viera Gratinada al Pernod

Y

Gambones Al Horno

Y

Lomo de Corvina con Escalivada de Chipirones y salsa Vizcaína

Y

Solomillo de Vacuno al P.X. con Milhoja de Patata y Pimientos

Y

Tarta Personalizada, Selva Negra con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad, ó Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

PRIMERA COMUNIÓN 2026



MENU 4 EMPLATADO TODO POR PERSONA

Canutillos de Cecina Rellenos de Mousse de Pato ,dulce de Membrillo y Gelée de Mango

Y

Crep de Txangurro sobre Salsa de Marisco

Y

Merluza Rellena de Centollo,
sobre Salsa de Cava

Y

Solomillo de Vacuno al P.X.
con Milhoja de Patata y Pimientos

Y

Tarta Personalizada, Selva Negra con Helado
BODEGA

Verdejo D.O. León Airad, ó Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido

MENU 3 EMPLATADO TODO POR PERSONA

Crep de Centollo sobre Salsa de Marisco

Y

Zamburiñas Al Horno

y

Rapito a la Donostiarra

Y

Lingote de Cordero Deshuesado, Pure
de Patata y Manzana en Texturas

Y

Tarta Personalizada Milhojas con Helado

BODEGA

Verdejo D.O. León Airad, ó Ederra Cr. D.O.Ca. Rioja
Agua, Café, Infusión

€ iva incluido



HOTEL - RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN

González de Lama, 3 • 24007 León España

was 651.44.56.32 T+34 987 27 23 17 • sala@hotelinfantasdeleon.com

www.hotelinfantasdeleon.com



Hotel & Restaurante
INFANTAS DE LEÓN

PRIMERA COMUNIÓN 2026

40€ IVA INCLUIDO

Menú Niños

(3-10 AÑOS)

- Aperitivo
(Chips y Aceitunas Rellenas)
Y
Jamón Ibérico, Cecina de León,
y Surtido de Fritos
Y
Escalopines de Solomillo de Vacuno
con Patatas Fritas
Y
Tarta de Comunión y Helado
Bebida, agua, zumos, refrescos...



SUGERENCIAS PARA COMPARTIR

- JAMÓN IBÉRICO CON PICOS (100gr.) €/r. IVA INCL.
CECINA DE LEÓN CON AOVE (100gr.) €/r. IVA INCL.
PASTEL DE CENTOLLO SALSA ROSA Y TOSTAS €/r. IVA INCL.

HOTEL - RESTAURANTE INFANTAS DE LEÓN
González de Lama, 3 • 24007 León España
was 651.44.56.32 T+34 987 27 23 17 • sala@hotelinfantasdeleon.com
www.hotelinfantasdeleon.com



INCLUIDO

- Animación infantil gratuita todos los sábados, los domingos se valorara.
- Globos de helio, en la decoración de las mesas.
- Minuta personalizada con el menú elegido para cada comensal
- Tarta Personalizada con bengala y de regalo muñeco de comunión



CONDICIONES GENERALES DE LA RESERVA

1.-Se entregará un deposito de 200€ en el momento de la reservar, que se descontara de la factura final. El resto del pago será de un 50% una semana antes y el restante a la finalización del evento.

La forma de pago se realizará mediante efectivo, ó visa ó transferencia bancaria al : **BBVA IBAN ES ES66 0182 3330 79 0201761381**

2.-Descuentos especiales en habitaciones

3.-El menú deberá cerrarse con 20 días de antelación a la celebración.

4.- El numero de comensales se entregará al menos con 15 días de antelación, y se cobrarán los comensales confirmados 48 h. antes del evento

5.- Fin del evento 19:00 h.

6.- Menú especiales para alérgicos, celiacos, vegetarianos....