

# 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 Eterra 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 Eterra 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*



# 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



Hotel & Restaurante  
INFANTAS DE LEÓN



## 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 bengalá y de regalo muñeco de comunión



## CONCICIONES GENERALES DE LA RESERVA

- 1.-Se entregara 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 realizara 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 entregara 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, celíacos, vegetarianos....