

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



==== *Menús* =====

COMUNIONES 2018



EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 20

Ensalada Especial de la casa
Jamón y queso parmesano
Langostinos cocidos
Croquetón de jamón ibérico
Calamares a la romana

Solomillo de Cerdo con guarnición de patatas pobre
y espárragos verdes

o

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa
Vino blanco de la casa
Agua mineral de la sierra
Cerveza especial de la casa
Refrescos
Café
Sidra el gaitero
Cava de la casa

30€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 21

Ensalada Especial de la casa
Jamón y queso parmesano
Langostinos cocidos
Croquetón de jamón ibérico
Calamares a la romana

Asado de cordero al horno con su guarnición de patatas

o

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa
Vino blanco de la casa
Agua mineral de la sierra
Cerveza especial de la casa
Refrescos
Café
Sidra el gaitero
Cava de la casa

30€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 22

Ensalada Especial de cogollos y ventresca

Jamón y queso parmesano

Carpaccio de Salmón ahumado al estilo de la casa

Pimientos de Piquillo rellenos de marisco

Calamares a la romana

*Entrecot de Ternera con guarnición de patatas pobre
y espárragos verdes*

Ø

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa

Vino blanco de la casa

Agua mineral de la sierra

Cerveza especial de la casa

Refrescos

Café

Sidra el gaitero

Cava de la casa

35€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 23

Ensalada Especial de cogollos y ventresca

Jamón y queso parmesano

Carpaccio de Salmón ahumado al estilo de la casa

Pimientos de Piquillo rellenos de marisco

Calamares a la romana

*Solomillo de cerdo con guarnición de patatas pobre
y espárragos verdes*

Ø

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa

Vino blanco de la casa

Agua mineral de la sierra

Cerveza especial de la casa

Refrescos

Café

Sidra el gaitero

Cava de la casa

35€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 24

Ensalada Especial de cogollos y ventresca

Miscuit de Foie con dulces y tostas

Carpaccio de Salmón ahumado al estilo de la casa

Pulpo a la gallega sobre cama de patatas

Cola de Gambon rebozado

*Solomillo de ternera con guarnición de patatas pobre
y espárragos verdes*

Ø

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa

Vino blanco de la casa

Agua mineral de la sierra

Cerveza especial de la casa

Refrescos

Café

Sidra el gaitero

Cava de la casa

40€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES



Menú 25

Ensalada Especial de cogollos y ventresca

Miscuit de Foie con dulces y tostas

Carpaccio de Salmón ahumado al estilo de la casa

Pulpo a la gallega sobre cama de patatas

Cola de Gambon rebozado

Pierna de cordero lechal con su guarnición de patatas

Ø

Dorada a la Espalda con guarnición de patatas pobre

Tarta especial Comunión

Vino tinto de la casa

Vino blanco de la casa

Agua mineral de la sierra

Cerveza especial de la casa

Refrescos

Café

Sidra el gaitero

Cava de la casa

40€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

EL PASO
— DE LOS —
ELEFANTES



Menú
Infantil

Aceitunas y cocktail Croquetas de la casa
Jamón y queso
Calamares a la romana

Lomo empanado con patatas

Tarta especial Comunión
Castillo Hinchable

Agua mineral de la sierra Refrescos
Granizados (1 x niño)
Helados (1 x niño)

20€

PRECIO POR CUBIERTO (iva incluido)

Menús

COMUNIONES 2018

OPCIONES EN MENÚ DE COMUNIONES PARA PRESUPUESTAR

ENTRANTES

Ensalada especial de cogollos y ventresca.
Calamares a la romana.
Carpaccio de salmón.
Jamón y queso parmesano.
Miscuit de foie.
Croquetas de salmón.
Langostino cocido.
Brandada de bacalao.
Bolitas de marisco.
Gambas roja a la sal.
Cola de gambon rebozado.

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de Ternera.
Churrasco de Ternera lechal.
Entrecot de Ternera.
Solomillo Wellington.
Lubina a la espalda.

VINOS

Ramón Bilbao (D.O. Rioja)
Juan Gil (D.O. Jumilla)
Cuvee (D.O. Ribera del Duero)

*Plaza Juana la loca.
San Antón C.P.:30205 CARTAGENA
TTF: 968311271 (Restaurante)*

*elpasodelosefantes@hotmail.com
Www.elpasodelosefantes.com*



Menús

COMUNIONES 2018

CONDICIONES

El cliente podrá pedir cualquier tipo de extra que no esté contemplado en lo que incluya el menú y se le hará un presupuesto.

La empresa se reserva el derecho a hacer cambio de salones.

Será responsabilidad del cliente el correcto comportamiento de sus invitados, tanto a las mínimas normas de educación, como al respeto de los salones y del material utilizado.

Los menores de edad deberán estar vigilados en todo momento por sus padres o tutores, siendo responsabilidad de estos la integridad física de los niños.

Forma de pago: 200€ para reservar, en caso de anulación de reserva antes de los seis meses de la fecha de la celebración no se devolverá la fianza, resto del pago el mismo día de la celebración al finalizar.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL BANQUETE DE LA COMUNION

Castillo Hinchable o Juegos

Adorno centro de flores naturales

Confección de lista de invitados

Hora de finalización a las 19.00 Horas

Música Ambiente

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS PARA EL BANQUETE DE LA COMUNION PARA PRESUPUESTAR

Barra Libre 4€ x Copa

Chocolate con Bollos 2€ x persona

Talleres o Magos consultar

*Plaza Juana la loca.
San Antón C.P.:30205 CARTAGENA
TTF: 968311271 (Restaurante)*

*elpasodeloselefantes@hotmail.com
Www.elpasodeloselefantes.com*



EL PASO

— DE LOS —

ELEFANTES

