

# Menús Comuniones 2015

Si lo desea, puede celebrar su Comunión en nuestras instalaciones del Hotel El Guerra en Sierra Nevada. Infórmese



Cno. del Zute, 36. 18198 Huétor Vega  
Tlf. 958 50 11 59 / Fax 958 30 42 92  
restaurant@granadasierranevada.com



Ctra. Sierra Nevada km 21,3. Sierra Nevada  
Tlf. 958 48 48 36 / Fax 958 06 03 93  
hotel@granadasierranevada.com



**Copa de Bienvenida**



**copa de recepción.  
surtidos de canapés**

Jamón de bodega  
Torreta de queso manchego  
Salchichón y chorizo de bellota  
Exquisitos hojaldres rellenos  
Tortillón de patatas  
Rollitos dulces y salados  
Almendritas saladas y olivas

**Bebidas:**

Rioja crianza  
Vino blanco Rueda  
Sangría  
Vino fino  
Cerveza  
Refrescos

**Precio: 6€ por persona**

## menú alhambra

**Para 4 personas:** Jamón ibérico y queso añejo

Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomate cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Habas con jamón y huevos rotos

Gambones cocidos

**Platos individuales:** ■ Sorbete de la casa

■ Lomo de buey

(Salseras de ali-oli y salsa "El Guerra" con patatas y champiñón salteado)

**Postre:** Tarta de chocolate con helado

**Bebidas:** Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:  
**42,50€**  
persona

HORARIO DE CELEBRACIONES: Almuerzo: de 13,00 h. a 19,00 h. Cenas: de 20,00 h. a 03,00 h.

## menú alcázar

Para 4 personas: Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomate cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Tabla de patés y quesos con salsa de arándanos y naranja amarga

Habitas de Huétor con jamón y huevos rotos

Platos individuales:

■ Mariscada

(langostinos, gambas, cigalas, gambones y tartaleta de salsa rosa)

Sorbete de la casa

■ Solomillo de cerdo a la pimienta verde

con guarnición de patatas y verduras

Postre: Tarta de chocolate con helado

Bebidas:

Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:

**38,50€**  
persona

## menú torre del oro

Para 4 personas: Selección de ibéricos

(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón, morcilla achorzada, queso viejo)

### Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, selección de lechugas gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomate cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Platos individuales: ■ Bacalao con calabaza y cebolla caramelizada

(con guarnición de ensalada de pimientos)

### Sorbete de la casa

■ Solomillo a la crema de champiñones naturales  
y pasas de Corinto

con guarnición de patatas y verduras

Postre: Tarta de chocolate con helado

Bebidas: Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:

**38,50 €**  
persona

## menú giraldá

**Para 4 personas:** Tablas de quesos y patés con salsa de arándanos y naranja amarga  
Habitas de Huétor con jamón y huevos rotos

**Platos individuales:** ■ Bacalao gratinado sobre lecho de confitura de tomate y láminas de berenjenas

Sorbete de la casa

■ Churrasco de cerdo “El Guerra”  
(Salseras de ali-oli y salsa “El Guerra” con patatas y verduras)

**Postre:** Tarta de chocolate con helado

**Bebidas:** Lambrusco  
Rioja crianza  
Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:  
**38,00€**  
persona

HORARIO DE CELEBRACIONES: Almuerzo: de 13,00 h. a 19,00 h. Cenas: de 20,00 h. a 03,00 h.

## menú mezzquita

**Para 4 personas:** Ensalada de la casa  
(tomate, lechuga, huevo duro, atún, espárragos, etc.)

Gambones a la sal  
Jamón de bodega y queso añejo  
Habitas de Huétor Vega  
con jamón y huevos rotos

**Plato individual:** Sorbete de la casa

Codillo de cerdo (auténtico de Baviera)  
con guarnición de patatas y verduras

**Postre:** Tarta de chocolate con helado

**Bebidas:** Lambrusco  
Rioja crianza  
Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:  
**36,50 €**  
persona

HORARIO DE CELEBRACIONES: Almuerzo: de 13,00 h. a 19,00 h. Cenas: de 20,00 h. a 03,00 h.

## menú puerta de las granadas

**Platos** ■ Rollitos de salmón rellenos de frutos del mar en salsa rosa,  
**individuales:** langostinos, melón con jamón, queso con piña,  
espárragos riojanos, cogollos con anchoas

■ Salmorejo con virutas de jamón  
huevo duro y aceite de oliva

■ Solomillo de cerdo a la pimienta verde  
con guarnición de patatas y verduras

**Postre:** Tarta de chocolate con helado

**Bebidas:** Lambrusco  
Rioja crianza  
Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:  
**33,00€**  
persona



## menú arráyan.

**Para 4 personas:**

(para compartir)

Tabla de ibéricos

(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón,  
morcilla achorizada y queso viejo)

Huevos rotos con patatas y jamón

Surtido de patés y quesos con salsa de arándanos  
y naranja amarga

Tomate con anchoas

Croquetas caseras

Lomo con ajos

Habitas de Huétor Vega con jamón y huevos rotos

**Postre:** Tarta de chocolate con helado

**Bebidas:** Lambrusco

Rioja crianza

Cerveza, Refrescos, Agua mineral

Precio:

**30,00 €**  
persona

HORARIO DE CELEBRACIONES: Almuerzo: de 13,00 h. a 19,00 h. Cenas: de 20,00 h. a 03,00 h.

## menú niños

Snacks de patatas  
Queso, Jamón

Pechuga empanada  
con patatas fritas y  
croquetas o Pizza

Postre Helado

Bebida Refrescos  
Agua Mineral

Precio: **18,00€**



Gymkana y juegos para los más pequeños



Acceso al parque infantil de Zutelandia:  
Cama elástica, Punchings, Escaleras, Túneles,  
Puentes, Torres, Barra de bomberos, Pinta caras

Zona de juegos en la piscina:  
Campo de fútbol en nuestro cesped  
Castillo inflable, Animadoras,  
Sala de video-juegos y películas

Precio: **5€** Horario: 15:00 a 19:00 y  
de 20:00 a 00:30 h

Dulces y caprichos:

Para concluir le ofrecemos nuestro carrito  
dulce con fuente de chocolate, fruta natural,  
bizcochitos, galletas, gominolas, nubes, etc.

Precio: **100€** (para cuarenta personas  
2€ por persona adicional)

## menú

## Adolescentes

Croquetas de la casa  
Selección de ibéricos  
(Jamón, chorizo, salchichón,  
morcilla achorizada, caña de lomo  
queso viejo)  
Langostinos cocidos en  
agua marina

Churrasco a la brasa  
con guarnición de patatas fritas

Postre  
Tarta de celebración  
con helado

Bebida Refrescos  
Agua Mineral

Precio: **25,00€**

## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

Todos nuestros menús están abiertos a cualquier cambio o sugerencia. Consúltenos ante cualquier duda o cambio que deseen realizar.

Restaurante El Guerra les facilitará la información correspondiente sobre capacidad de mesas para la organización de los comensales y los correspondientes listados si los hubiera.

Tres días antes de la celebración deberán confirmar el número exacto de plazas, de no ser así, serán válidas las reflejadas en el contrato, cobrándose todas las plazas contratadas.

Si las personas confirmadas disminuyen en un 20% de las contratadas, nos reservamos el derecho de cambiar la ubicación de la celebración en cualquiera de nuestras instalaciones.

El precio de la botella de licor con sus correspondientes refrescos es de 55,00€.

Para considerar la reserva efectuada, se abonarán 200,00€ del importe de la contratación en metálico, que le serán descontados en su cuenta final. El resto se abonará a la finalización del evento en efectivo.

Precios y menús validos hasta el 31 de diciembre de 2015.