

COMUNIONES MENÚS 2026



“Un día muy especial”

Menús comuniones 2026

La primera Comunión es un día muy especial para nuestros niños y niñas, por ello, cuidamos cada detalle para que sea un día inolvidable.

Lo que nos caracteriza es un asesoramiento personalizado, amplios salones, espacios con animación infantil, jardines y nuestros servicios...

El día de la Primera Comunión es muy importante para nosotros y único para vosotros.

OBSERVACIONES Y SERVICIOS MENÚ COMUNIONES 2025

Nuestra oferta de menús, instalaciones y servicios esta pensada para pasar un día agradable en familia, incluimos juegos y animación infantil para los más pequeños y podrán invitar durante la tarde a amistades y familiares a unirse al evento y disfrutar de un café, postre y combinado junto a vosotros.

La formalización de la fecha definitiva para el evento será firme a la entrega de la cantidad de 350 €, en concepto de fianza. El importe se entregará mediante transferencia bancaria o VISA.

Los menús que presentamos, son confecciones orientativas y podrán modificarse en todos sus platos a su gusto siempre y cuando la oferta de mercado por temporada lo permita.

30 días antes de la celebración de la comunión se entregará el menú definitivo.

15 días antes de la celebración de la comunión se entregará el número de personas invitadas al evento.

Se facturará el número real de asistentes y nunca menos que el señalado 3 días antes de la celebración. Nuestro Jefe de Sala comunicará al cliente el número de asistentes antes de la finalización del banquete.

Si usted aporta su vino, descontaremos en el precio del menú 1€ IVA incluido por el vino tinto y 0,60€ IVA incluido por el blanco.

Menús para celiacos, veganos y vegetarianos.

Las bebidas incluidas en los menús que presentamos, son:

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino blanco D.O.C. Rioja

Cava Brut D.O Cava



OBSERVACIONES Y SERVICIOS MENÚ COMUNIONES 2025

Se podrá traer invitados a tomar café en el horario de las 17.00 horas y hasta que termine el evento. La consumición será postre, café y combinado por el precio de 20 € IVA incluido.

A los niños que vengan, se les dará un cucurucho de chuches y se contará con ellos para la animación y merienda infantil.

Para la asistencia de menos de 10 niños el precio será de 12 € IVA incluido.

Para la asistencia de más de 10 niños el precio será de 14 € IVA incluido.

El número de asistentes al servicio de café no podrá ser superior al número de asistentes a comer.

La sesión de discoteca dará comienzo a las 18.00 horas con una duración de 2 horas, y el precio de las consumiciones en la discoteca será:

Combinados 7 €

Refrescos o cerveza 3,50 €

Agua 2 €

La Dirección de restaurante Delicatto decidirá si hay servicio de discoteca o no se realizará dicho servicio.

Si desean pueden dar la opción de realizar tiquet por consumición, en el tiquet se deberá indicar: NOMBRE y APELLIDO DEL COMULGANTE y LA FECHA. Los tiquet serán aportados y confeccionados por la propia comunión.

Toda decoración y servicios extras, como por ejemplo mesas dulces, globos, etc...correrá a cargo de los contratantes y deberá ser consensuado con la dirección de Delicatto

El montaje se realizará el día anterior en horario de tarde o el mismo día del evento. El desmontaje será el mismo día después de la comunión o lo consensuado con la dirección.

FLORES Y MINUTAS

Los adornos florales para las mesas están incluidos en el precio del menú.

Las minutas personalizadas con el nombre del comulgante están contempladas en el precio del menú.

Además de todo lo expuesto en las páginas anteriores, no olvidamos el mínimo detalle para que los niños disfruten y recuerden este día... Para ello contamos con diversa animación infantil como hinchables, juegos temáticos, etc...



OBSERVACIONES Y SERVICIOS MENÚS COMUNIONES 2025

Disponemos de menús especiales para niños menores de 11 años que consistirá en un plato combinado que llevará:

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico Cebo de Campo
Nuggets de pollo y croquetas caseras de jamón Ibérico
Chuletillas de cordero con patatas fritas

Postre

Helado, chuches, agua y refrescos

ANIMACIÓN INFANTIL:
Hinchables, talleres diversos, etc

MERIENDA INFANTIL

PRECIO 46 €
IVA INCLUIDO

Para el comulgante

tarta con figura de primera comunión
y regalo sorpresa durante la discoteca
Menú infantil compartido 15 € de suplemento en
concepto de servicio, pan, bebida, postre y chuches



MENÚ ADOLESCENTE

Jamón Ibérico Cebo de Campo, nuggets
de pollo y croquetas caseras
de jamón Ibérico

Gambas simplemente a la sal

Sorbete sin alcohol

Solomillo de vacuno con patatas fritas

Postre

Pastel ferrero Rocher y helado de Oreo

PRECIO 69 €
IVA INCLUIDO

COMUNIONES MENÚS 2026



menú 1

Foie, manzana, queso, mango y encurtidos

Vieira de bogavante gratinada

Lomo de bacalao a la plancha y confitado,
con pimientos del piquillo y AOVE

Sorbete de mojito

Corderito lechal asado a la manera tradicional
con patata panadera

o

Solomillo de vacuno a la plancha
con salsa de Pedro Ximénez
y manojito de espárragos verdes con beicon

Postre

Pastel ferrero Rocher
y helado de Oreo

Vinos

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O.C. Rioja
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

81 €

I.V.A INCLUIDO

COMUNIONES MENÚS 2026



menú 2

Hojaldre de foie sobre compota de manzana

Gambas simplemente a la sal

Merluza del Cantábrico, al estilo tradicional
con aceite de oliva, ajo, vinagre de manzana
y patata panadera

Sorbete de mojito

Cordero Chamarito,
patata ajo, romero y dulce de pera

o

Solomillo de vacuno a la plancha
con salsa de Pedro Ximénez
y manojito de espárragos verdes con beicon

Postre

Pastel ferrero Rocher
y helado de Oreo

Vinos

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O.C. Rioja
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

85 €

I.V.A INCLUIDO

COMUNIONES MENÚS 2026



menú 3

Ensalada de jamón y bloc de pato, tostas de pasas y mermelada de tomate y membrillo

Vieira XXL, espárrago verde, jamón Ibérico y emulsión de su fumet

Gambas simplemente a la sal

Lubina a la plancha con picada de tomate, cebolla, piñones y jugo de ternera

Sorbete de mojito

Corderito lechal asado a la manera tradicional con patata panadera

o

Solomillo de vacuno, foie y salsa de hongos boletus

Postre

Pastel ferrero Rocher y helado de Oreo

Vinos

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja

Vino blanco D.O.C. Rioja

Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

90 €

I.V.A INCLUIDO

COMUNIONES

MENÚS 2026



menú 4

Ensalada de langostinos,
salmorejo y mahonesa de ajo negro

Raviolis de hongos Boletus Edulis y salsa de ambos

Gambas y cigalas simplemente a la sal

Sorbete de mojito

Cordero Chamarito,
patata ajo, romero y dulce de pera

o

Solomillo de vacuno a la plancha
con salsa de Pedro Ximénez
y manojito de espárragos verdes con beicon

Postre

Pastel ferrero Rocher
y helado de Oreo

Vinos

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O.C. Rioja
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

95 €

I.V.A INCLUIDO

COMUNIONES MENÚS 2026



menú 5

Bogavante Bellavista, mahonesa cítrica y piña

Gambas simplemente a la sal

Rodaballo salvaje
con emulsión de vinagre de Jerez
y hortalizas a la parrilla

Sorbete de mojito

Corderito lechal asado a la manera tradicional
con patata panadera

o

Solomillo de vacuno,
foie y salsa de hongos Boletus

Postre

Pastel ferrero Rocher
y helado de Oreo

Vinos

Vino tinto Crianza D.O.C. Rioja
Vino blanco D.O.C. Rioja
Cava Brut D.O. Cava

Café y licores

100 €

I.V.A INCLUIDO