

LAR

Comuniones

913 76 01 01 - 913 76 17 12

lardedomingo.com

MENÚS COMUNIONES 2023 / 2024

*Saborea el placer de compartir con los tuyos
mientras os cuidamos como merecéis*



Visita nuestras redes para saber más

2023
2024

MENÚS
COMUNIONES

MENÚ 1 LAR

PARA EMPEZAR

Lascas de jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
Surtido de quesos del país con membrillo y frutos secos
Langostinos crujientes con mahonesa de kimuchi y sésamo garrapiñado
Nuestras croquetas semilíquidas con crujiente de fideos de arroz

DE LA MAR

Lomo de lubina
Con escama de arroz verde y salsa de ostras

DE LA TIERRA

Lomo de ternera de dos primaveras al Pedro Ximénez
con uvas Muscadina

Presentación de tarta de comunión para foto

Copa de cava

NUESTRO OBRADOR

Tarta de chocolate belga
Con frutos del bosque y pétalos de rosa

Café o infusión

Bodega

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja

69€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta restaurante.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.

2023
2024

MENÚS
COMUNIONES

MENÚ 2 LAR

PARA EMPEZAR

Lascas de jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
Cremoso de Foie con frutos del bosque y tosta tramezzini
Buñuelos de bacalao en tempura
con mahonesa de tinta de calamar y tomate seco
Chipirón relleno de lima limón y salsa de ajo tostado

DE LA MAR

Lomito de corvina al jerez
con almejas

DE LA TIERRA

Roti de cochinitillo
con compota de manzana y patatas a la mantequilla de tomillo

Presentación de tarta de comunión para foto

Copa de cava

NUESTRO OBRADOR

Tarta de violetas silvestres con peta zeta

Café o infusión

Bodega

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja

72€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta restaurante.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.

2023
2024

MENÚ
COMUNIONES

L MENÚ 3 AR

PARA EMPEZAR

Lascas de jamón Ibérico de bellota con picos de Jerez
Carpaccio de bacalao con huevas de salmón y cítricos
Croqueta melosa de carrillera ibérica con pomada de pistacho
Rabas de calamar de potera con mahonesa de siracha

DE LA MAR

Lomo de rodaballo asado
con vinagreta de tomate y albahaca con puré de patata trufada

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca a la broche
con cebollitas glaseadas a la mostaza

Presentación de tarta de comunión para foto

Copa de cava

NUESTRO OBRADOR

Tarta de gyn lemon

Café o infusión

Bodega

Agua mineral
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Rioja

77€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta restaurante.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.

2023
2024

MENÚS
COMUNIONES



MENÚ INFANTIL

PARA EMPEZAR

(A elegir) (Cerrar con anterioridad)

Tagliatelle a la napolitana

ó

Jamón y queso, croquetas semilíquidas y rabas de potera

PLATO PRINCIPAL

(A elegir) (Cerrar con anterioridad)

Bocaditos de merluza a la romana con patatas crunch

ó

Crujiente de pollo cajún con patatas y BBQ

POSTRE

Helado de vainilla y chocolate

Con peta zeta y cigarrillo de chocolate belga

BEBIDA

Agua mineral

Refresco

37€ I.V.A. incluido

- Bebida incluida, indicada en el apdo. Bodega. Resto de referencias a precio de carta.
- Menú ofertado para grupo mínimo de 20 comensales.

Condiciones de contratación

- Para eventos de más de 30 personas adultas con un máximo de 60 comensales, existe la posibilidad de un salón privado bajo disponibilidad, por un coste de exclusividad de 250€ IVA incluido.
- Disponemos de menús especiales para alergias y / o intolerancias alimentarias. Consultar previamente.
- El precio ofertado de cada menú tendrá una validez de 15 días naturales.
- Para formalizar la reserva se solicita una señal de 300€. La señal se descontará del coste total el día del evento.
- Nº de cuenta **ES14 0081 0309 7600 0247 5457 BANCO SABADELL** (HOSTELERIA REGIA S.A.).
- El menú deberá ser elegido el mismo 10 días antes del evento y se notificará por escrito al correo electrónico **reservas@lardedomingo.com**
- El número final de comensales (invitados) se notificará por escrito al correo electrónico **reservas@lardedomingo.com** 10 días antes del evento y este será el número final de comensales contratados y por consiguiente, se facturará a los clientes independientemente del número de asistentes **salvo en los siguientes supuestos:**

1. De incrementarse el número de asistentes en un 10% o más, y no haberse comunicado 10 días antes a la celebración, Lar de Domino se reserva el derecho de no prestar el servicio de ampliación de comensales.

2. De reducirse el número de asistentes en un 5% o más, Lar de Domingo se compromete a mantener el mismo precio por comensal pero se facturará la cantidad de comensales que previamente se confirmaron por escrito en el momento de la contratación.

3. Lar de Domingo se compromete a hacerse cargo de una reducción en el número total de comensales inferior al 5% respecto a lo contratado.