

LAR

Evento en restaurante

913 76 01 01

lardedomingo.com

MENÚS COMUNIONES 2024/2025

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



Visita nuestras redes para saber más

MENÚ 1 LAR

A COMPARTIR

Lascas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez
Surtido de quesos del país D.O (Cuenca, Menorca, País Vasco y Cádiz)
Croquetas semilíquidas de bellota “Lar de Domingo”
Zamburiñas tigre rellenas de langostinos y buey de mar
Chupito de gazpacho verde con manzana agria

DE LA MAR

Lomo de lubina al horno con su ajada y patata confitada

DE LA TIERRA

Lomo de ternera trinchada de dos primaveras “La Finca” al Pedro
Ximenez con uvas muscadine y patatas a las finas hierbas

Presentación de tarta de comunión para recordatorio

Copa de cava

PARA LOS GOLOSOS

Esponjoso de chocolate belga com helado de vainilla y peta zetas

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

Café o infusión

69€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
COMUNIONES

LAR

MENÚ 2

A COMPARTIR

Lascas de jamón ibérico de bellota con Picos de Jerez y queso de oveja curado

Carpaccio de salmón con vieiras, vinagreta de mango y lima

Buñuelo de bacalao en tempura de tinta de calamar y mahonesa de kimchi

Nuestras croquetas semilíquidas de bellota "Lar de Domingo"

DE LA MAR

Lomito de corvina al Jerez con almejas y langostinos

DE LA TIERRA

Taco de solomillo de ternera al Oporto con cebollitas glaseadas y verduras al wok

Presentación de tarta de comunión para recordatorio

Copa de cava

PARA LOS GOLOSOS

Tarta cremosa de queso idiazabal con frutos rojos silvestres

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

Café o infusión

74€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
COMUNIONES

LAR

MENÚ 3

A COMPARTIR

Lascas de jamón ibérico de bellota con picos de Jerez

Chupito de salmorejo con aceite de albahaca fresca

Ensaladilla casera de langostinos , buey de mar y piquillo ahumado de encina

Bomba rellena de rabo de toro y chipotles

Cola de langostino crujiente marinado en cítricos con salsa de yogur, pepino y hierbabuena

DE LA MAR

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

DE LA TIERRA

Solomillo de vaca al horno de encina con salsa strogonoff de setas y boletus

Presentación de tarta de comunión para foto

Copa de cava

PARA LOS GOLOSOS

Hojaldre de frambuesas y moras silvestres con merengue tostado y crema de vainilla

Bodega

Agua mineral

Vino blanco

Vino tinto

Café o infusión

79€ i.v.a. incluido

2024

2025

MENÚS
COMUNIONES



MENÚ

PARA EMPEZAR

Tagliatelle a la napolitana

O

Jamón, queso, croquetas semilíquidas y rabas de calamar

PLATO PRINCIPAL

Bocaditos de merluza a la romana con patatas crunchy

O

Crujiente de pollo cajún con patatas y bbq

O

Mini hamburguesas con queso, bacon y patatas fritas (3UD)

POSTRE

Helados variados en tulipa
(una bola de choco y una bola de vainilla)

Agua mineral
Refresco

39€ i.v.a. incluido

Condiciones de contratación

- Para eventos de más de 25 personas adultas con un máximo de 50 comensales, existe la posibilidad de un salón privado bajo disponibilidad, por un coste de exclusividad de 300€ 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 para todos) 20 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.