



COMUNIONES MENÚS 2017



RESTAURANTE TRINIDAD
Reservas: 918580027- 918585006



Trinidad

Crta. de El Escorial Km. 13 28260 Galapagar (Madrid)
Telf.: 91 858 00 27 - 91 858 50 06 Fax: 91 858 45 44
www.restaurantetrinidad.com
Email: info@restaurantetrinidad.com

Ofertas menú Comuniones

Opción 1

Lasaña de marisco
gratinada al
horno
-----&-----
Supremas de ternera al Oporto
con patatas panadera y
champiñones
-----&-----
Tarta personalizada de comunión

Opción 2

Crema de langosta
o
Crema de boletus
-----&-----
Berenjenas rellenas de
marisco gratinadas
o
Pastel de setas y gambas
-----&-----
o
Solomillo de ibérico a la
crema con patatas
panadera (+1,5€)
O
Supremas de mero al vino del
Rhin con verduritas de la
estación
-----&-----
Tarta personalizada de
comunión y
Helado artesano

Bodega

Blanco de Rueda Veliterra
Tinto de Rioja Viña Mantibre Cza.
Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor
Cava especial

Precios: Opción 1: 46,50€* - Opción 2: 50,50€*

IVA 10% incluido

* PARA UN MÍNIMO DE 35 PAX.

Menú Niños

Entremeses ibéricos con frituras
(calamares, croquetas, empanadillas rellenas de bonito)

-----&-----

Escalope de ternera
con patatas fritas

-----&-----

Tarta personalizada de comunión con
Helado artesano

-----&-----

Refrescos
Agua mineral

Px: 36,00€

IVA 10% INCLUIDO

Menú Especial Trinidad

Cocktail de Bienvenida
(Tostas variadas, croquetas,
pinchitos de tortilla)

-----&-----

*Ensalada de jamón de pato y foie con
salsa de arándanos*

-----&-----

Mosaico de Marisco
(Gambas, cigalas, nécoras y langostinos)

-----&-----

Sorbete de limón al cava

-----&-----

*Medallón de solomillo a la parrilla con salsa pimienta y roquefort,
patatas panadera y pimientos asados*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Bodega

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Azpilicueta

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 114,00€

IVA 10% INCLUIDO

Menú 1

Cremade nécoras

-----&-----

*Pastel de merluza en
salsa de puerros*

-----&-----

*Carrillada de ternera al vino tinto con
pastel de patata*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 51,50€

IVA 10% INCLUIDO

Menú 2

Entrantes:*

Croquetas caseras de cigalita

Chopitos ala andaluza

Rueda de ibéricos

-----&-----

Crema de nécoras

-----&-----

*Medallones de ibérico con pasas y piñones,
patatas panadera y pimientos asados*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 55,00€

IVA 10% INCLUIDO

****Entrantes 1 plato por cada cuatro personas.***

Menú 7

Crema de almendras

-----&-----

*Merluza rellena de setas y hongos
guarnecido con patatas al vapor*

-----&-----

*Solomillo de buey a la parrilla
con patatas panadera y pimientos asados*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px : 70,50€

IVA 10% INCLUIDO

Menú 4

*Ensalada de langostinos, salmón y
gulas con vinagreta tártara*

-----&-----

*Supremas de mero al vino del Rhin
con verduritas de la estación*

-----&-----

Entrecot

con patatas panadera y pimientos asados

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Menú 5

*Crema de calabacín con
virutas de parmesano*

-----&-----

*Salmón gratinado al cava
guarnecido con patatas al vapor*

-----&-----

Solomillo a la Broche

con salsa al Oporto, trufas y champiñones

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesano*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Crianza

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 65,50€

IVA 10 % INCLUIDO

Px : 62,50 €

IVA 10 % INCLUIDO

Menú 6

Surtido de Ibéricos

-----&-----

*Piña rellena de
marisco con salsa
marisquera*

-----&-----

*Medallón de solomillo de
buey con salsa a la
mostaza antigua*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesanal*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 68,50€

IVA 10% INCLUIDO

Menú 3

Entrantes:*

Setas empanadas con salsa ali-oli

Revuelto de morcilla con piñones

*Pimientos rellenos de rape y langostinos
con salsa hortelana al horno*

-----&-----

Crema de trigueros con virutas de jamón

-----&-----

*Secreto ibérico a la crema
con pastel de patata*

-----&-----

*Tarta personalizada de comunión
con helado artesanal*

Bodega

Vinos Selectos

Blanco de Rueda Veliterra

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Refrescos, cerveza y agua mineral

Sobremesa

Café y licor

Cava especial

Px: 57,00€

IVA 10% INCLUIDO

***Entrantes 1 plato por cada cuatro personas**

Cóctel Comuniones

Frios :

Tostas variadas :

*Tosta de salmón ahumado
Tosta de jamón con tumaca
Tosta de queso con membrillo
Empanada gallega artesana*

-----&-----

Calientes

*Croquetas caseras
Tartaleta de champiñones
Buchones de mero
Taquitos de tortilla española con
salsa de piquillo*

Bebidas:

*Cerveza
Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza
Blanco de Rueda Veliterra
Coca Cola
Zum de tomate
Refrescos
Fino*

Precio: 14,00€
IVA 10% INCLUIDO

Estimados señores:

Ante todo agradecerles el interés por querer celebrar un día tan importante para ustedes con nuestro equipo.

Trinidad les ofrece para este gran día su alta cocina, basada en 100 años de experiencia, y un gran equipo de profesionales que estarán a su servicio para contribuir a que la comunión de su hijo/a quede en el recuerdo para siempre.

A continuación le ofrecemos distintas propuestas de menú elaboradas por nuestro Chef, esperando sean de su agrado.

Además recibirán, sin cargo adicional, las siguientes atenciones por parte del restaurante:

- *Entretenimiento para los niños y barra libre de chuches☺ (consultar días).*
- *Minutas personalizadas para los invitados con foto de niño/a*
- *Decoración floral natural en las mesas.*
- *Decoración de mesa infantil con globos personalizados.*
- *Servicio de barra en la terraza tras la comida.*
- *Parking privado con guardacoches.*
- *Menús especiales para celiacos, alérgicos, vegetarianos.*

- Los menús serán elegidos, como máximo, una semana antes del día de la celebración y se facturará como mínimo, el nº de comensales que se acuerde ese día.

- Al hacer la reserva del evento se entregará un anticipo de 350 €, y el resto a la finalización del servicio. El pago se realizará en efectivo, por transferencia o cheque bancario. En el caso de que el pago se realice mediante tarjeta de crédito se aplicará un recargo del 1 % del precio total de la factura.

-A cualquier menú de los expuestos a continuación, se le puede añadir:

- *Surtido de ibéricos (18 €) para 4 personas*
- *Sorbete de limón al cava, de mandarina de montaña, de maracuyá, de mojito..... 3,50 €p.p.*
- *También se ofrece la posibilidad de poner asado: lechazo o cochinillo(a consultar)*

-Estas tarifas son válidas para el año 2017.

-Existe la posibilidad de contratar gymkhanas (musicales, deportivas), cantajuegos, karaoke, magos, fiestas piratas o de princesas, visita de personajes infantiles, carritos de chuches, de algodón dulce o de helados, animaciones con animales : aves , koatí, mapaches..... todo ello enfocado a la diversión de los más pequeños para hacer que este día tan especial sea inolvidable.

La Dirección