

MENÚS
COMUNIONES

MENÚ 1

ENTRANTES AL CENTRO

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO CON PICOS – PAN CON TOMATE.

ENSALADA CON VIRUTAS DE CONEJO ESCABECHADO Y BONIATO CON CHIP DE YUCA Y ALIÑO DE SU ESCABECHE.

RISOTTO DE SETAS Y HONGOS AL PARMESANO CON ACEITE DE TRUFA NEGRA.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

MERLUZA RELLENA DE AJOS TIERNOS Y JAMÓN EN SALSA CHILINDRÓN.

Ó

COLLARES DE TERNASCO EN SALSA KAKUNI Y MIGAS TROPICALES.
(PREMIO AL MEJOR PLATO DE TERNASCO DE TODO ARAGÓN)

TARTA DE TRUFA CON HELADO DE MENTA.

BODEGA SELECCIONADA

AGUA MINERAL
VINO TINTO 3404 (D.O. SOMONTANO)
CAFÉ, TÉS E INFUSIONES.

45€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚ 2

TABURETE DE SALMÓN AHUMADO NORUEGO Y QUESO AL ENE尔DO SOBRE BROTES
TIERNOS DE LECHUGA

ALCACHOFAS RELLENAS DE FOIE Y ALBARDADAS CON JAMÓN DO TERUEL EN
TEMPURA Y SALSA DE CEBOLLA TIERNAS

ENTRECOT DE VACUNO CON PATATAS BABY Y PIMIENTO DE PIQUILLO
DE TUDELA EN SALSA DE PIMENTOS DE PADRÓN

TARTA DE QUESO CON HELADO DE FRAMBUESA

BODEGA SELECCIONADA

AGUA MINERAL
VINO TINTO 3404 (D.O. SOMONTANO)
CAFÉ, TÉS E INFUSIONES.

50€

*I.V.A INCLUIDO



MENÚ 3

CREMA DE ALMEJAS Y BERBERECHOS CON CRUJIENTE DE JAMÓN

CANELÓN DE GALLINA TRUFADA CON CREMA DE SETAS DE TEMPORADA Y BOLETUS

RODABALLO SOBRE CREMA DE PURÉ DE PATATA AL AROMA DE TRUFA Y
ORIO DE AJO MORADO

½ PALETILLA DE TERNASCO (IGP) ASADA EN DOS TEMPERATURAS CON PATATA
PANADERA

TARTA SELVA NEGRA CON HELADO DE COCO

BODEGA SELECCIONADA

AGUA MINERAL
VINO TINTO 3404 (D.O. SOMONTANO)
CAFÉ, TÉS E INFUSIONES.

60€

*I.V.A INCLUIDO



MENÚ 4

ENTRANTE ESPECIAL

JAMÓN Y LÓMO IBÉRICO, SALMÓN AHUMADO NORUEGO CON ENSALADITA DE LECHUGUITAS DE INVIERNO CON LANGOSTINOS

-BACALAO DESALADO CON CHAMPIÑONES A LA CREMA

-COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA Y SALSA PERIQUITINA

-TARTA SEMI FRÍO TRES CHOCOLATES CON HELADO DE FRESAS NATURALES

BODEGA SELECCIONADA

AGUA MINERAL
VINO TINTO 3404 (D.O. SOMONTANO)
CAFÉ, TÉS E INFUSIONES.

65€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚ 5

CORONA DE LECHUGUITAS CON CREMA DE CEBOLLA DE FUENTES, TRUCHA DEL GRADO Y SUS HUEVAS, VERDURITAS ESCALIBADAS Y VINAGRETA DE NARANJA.

RAPE NEGRO AL AROMA DE ACEITUNAS DESHIDRATADAS Y ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGÓN.

SOLOMILLO DE BUEY A LA CREMA DE CAFÉ DE PARÍS.

SEMI FRÍO NOGAL CON HELADO DE YOGURT Y FRAMBUESAS.

BODEGA SELECCIONADA

AGUA MINERAL
VINO TINTO 3404 (D.O. SOMONTANO)
CAFÉ, TÉS E INFUSIONES.

70€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚS INFANTILES

MENÚ 1

PASTA AL GUSTO (CARBONARA, BOLOÑESA, TOMATE...)

HAMBURGUESA DE VACUNO CASERA CON PATATAS FRITAS

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO

AGUA Y REFRESCOS

28€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚ 2

ARROZ CUBANA

NUGGET DE POLLOS CASEROS CON PATATAS FRITAS

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO

AGUA Y REFRESCOS

28,80€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚS INFANTILES

MENÚ 3

TOSTADA DE JAMÓN + SELECCIÓN FRITOS

ESCALOPE DE TERNERA EMPANADO CON PATATAS FRITAS

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO

AGUA Y REFRESCOS

30,80€

*I.V.A INCLUIDO

MENÚ 4

CANELONES DE CARNE

COSTILLAS DE TERNASCO (IGP) CON PATATA FRITAS

TARTA DE CELEBRACIÓN CON HELADO

AGUA Y REFRESCOS

32€

*I.V.A INCLUIDO

Nota: Se deberá elegir con antelación el mismo número de menú y el tipo de pasta y salsa, para todos los niños de la comunión, excepto para los niños con intolerancias o alergias alimentarias.

ENTRANTES

- Ensalada de Virutas de Conejo escabechado y Boniato con Chip de Yuca y Aliño de su escabeche **11,00 €**
- Platos de Jamón Ibérico con picos de Pan y Pan Tomate **21,00 €**
- Risotto de Hongos y Setas al aroma de Parmesano con Aceite de Trufa Negra **14,50 €**
- Alcachofas rellenas de Foie y Jamón D.O. Teruel en Tempura, sobre Crema de Cebolla de Fuentes * **8,50 €**
- Taburete de Salmón Ahumado Noruego y Queso al Eneldo sobre Brotes Tiernos de Lechuga * **10,50 €**
- Canelón de Gallina Trufada con Crema de Setas de Temporada y Boletus * **6,50 €**
- Entrante Especial: Jamón y Caña de Lomo Ibérico, Mousse de Foie, Salmón Ahumado, Langostinos y Vinagreta de Tomate con Caviar **18,00 €**
- Corona de Lechuguitas con Crema de Cebolla de Fuentes, Trucha del Grado y sus Huevas, Verduritas Escalibadas y Vinagreta de Naranja **9,50 €**
- Taburete de Salmón Ahumado Noruego y Queso al Eneldo sobre Brotes Tiernos de Lechuga * **10,50 €**

CREMAS

- Crema de Almejas y Berberechos con Crujiente de Jamón **7,00 €**
- Crema de Codorniz de caza controlada con su Huevo Escalfado **6,00 €**

Media Ración*PESCADOS**

- Merluza rellena de Ajos Tierno y Jamón en Salsa Chilindrón **16,50 €**
- Rodaballo sobre Crema de Puré de Patata al Aroma de Trufa Negra y Orio de Ajo Negro * **14,00 €**
- Bacalao Desalado con Champiñones a la crema **12,50 €**
- Rape Negro al Aroma de Aceitunas Deshidratadas y Aceite de Oliva del Bajo Aragón **25,00 €**
- Crema de Almejas y Berberechos con Crujiente de Jamón **11,00 €**

CARNES

- Collares de Ternasco con Salsa Kakuni y Migas Tropicales **17,50 €**
- Entrecot de Vacuno con Patatas Baby y Piquillo de Tudela en Salsa de Pimientos de Padrón **18,00 €**
- Costilla de Ternera a Baja Temperatura y Salsa Periquitina **19,50 €**
- 1/2 Paletilla de Ternasco (T.A) Asada en Dos Temperaturas con su Patata Panadera **21,50 €**
- Solomillo de Buey a la crema "Café París" **25,50 €**

POSTRES

· Tarta de Trufa con Helado de Menta	11,00 €
· Tarta de Queso con Helado de Frambuesa	9,50 €
· Tarta Selva Negra con helado de Coco	14,50 €
· Tres chocolates con helado de Fresas Naturales	8,50 €
· Tarta Nogal con Helado de Yogurt y frambuesas.....	6,50 €

BODEGA

· Bodega Estándar	7,00 €
-------------------------	--------

OTRAS OPCIONES BODEGA

(Si desea realizar cambios en la bodega que le proponemos deberá incrementar al precio de menú / persona):

· Tinto Borsao (D.O. Campo de Borja)	+1,50 €
· Tinto Cune (D.O Rioja)	+2,50 €
· Tinto Enate Merlot Cabernet (D. O. Somontano)	+3,00 €

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE COMUNIONES

Todos los menús pueden ser modificados, adecuándose a su gusto. Puede realizar las combinaciones de platos que desee (en unos plazos razonables) e incluso "elaborar su propio menú".

En todos los menús el IVA está incluido. Los importes reflejados, no incluyen pruebas previas de menús y dichas pruebas se realizarán previo aviso en horario de martes a viernes en servicios de medio día. (excepto días festivos).

El precio de estas pruebas será un menú de 2 personas.

Las minutas donde se refleja el menú están incluidas en el precio final del menú.

La decoración floral del salón no está incluida.

La estancia en el salón es hasta las 18.30 horas.

El Restaurante El Foro pone a su servicio la actuación, a quienes lo deseen, de espectáculo de Magia. – empresa colaboradora - El coste de esta actuación dependerá según precio de mercado.

Restaurante El Foro pertenece a la Asociación Celiaca de Aragón y pone a su disposición menús para aquellos de sus invitados que lo requieran. Además de menús vegetarianos, dietéticos o especiales. El precio de estos menús será el mismo que el menú elegido para el resto de comensales.

Para formalizar la reservar el salón, se deberá firmar un contrato y hacerse entrega de una fianza de 300 €

. En caso de anulación del salón reservado , no se devolverá el importe entregado (excepto en casos justificados).

El importe final se abonará el mismo día de la celebración. La forma de pago; se realizará mediante cheque bancario, conformado, tarjeta Visa o efectivo.

El número de invitados deberá ser confirmado cuatro días antes de la celebración del banquete. A efectos de facturación, éste será el dato que consideremos. Excepto cuándo aumente el número de invitados, en cuyo caso, se abonará el número final de asistentes.

Nuestro personal de restauración se pone a su disposición para asesorarle en lo que Ud. necesite; así como para adecuarse a sus necesidades . Sabemos lo importante que es este día para Ud. y su familia; cuente con nuestro equipo de profesionales cuyo máximo empeño será lograr su plena satisfacción y la de sus invitados.