



# Comuniones 2025





## MENÚ 1

### A COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### ENTRANTE

Ajo blanco de aguacate con perlas de tapioca y jamón ibérico

### PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza en caldo cítrico, tartar de vegetales y hummus de pistacho  
o  
Terrina de carrillera de ternera al Oporto y mini tubérculos asados

### POSTRE

Tarta fina de manzana con chantilly al Oporto y helado de vainilla al bourbon

Pan, café o infusiones y petit fours

### BODEGA

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 59€ (IVA incluido)**

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos losolicite a nuestro personal de servicio.

El número del menú es el mismo para todos los asistentes del evento, siendo necesario informar al hotel con 15 días de antelación el principal elegido para cada comensal.

(A excepción de los niños menores de 12 años que escojan menú infantil)





## MENÚ 2

### A COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### ENTRANTE

Ensalada de txangurro y langostino, tomatillos asados y  
mahonesa de ostras

### PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón con cebollitas al vermut y cremoso de zanahoria asada  
o  
Presa asada con cebolleta a la sal y ragout de verduras

### POSTRE

Lingote de chocolate con praliné de avellana y sorbete de maracuyá  
  
Pan, café o infusiones y petit fours

### BODEGA

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 69€ (IVA incluido)**

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos losolicite a nuestro personal de servicio.

El número del menú es el mismo para todos los asistentes del evento, siendo necesario informar al hotel con 15 días de antelación el principal elegido para cada comensal.

(A excepción de los niños menores de 12 años que escojan menú infantil)





## MENÚ 3

### A COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de cristal y tomate rallado  
Surtido de quesos nacionales  
Buñuelos de cabracho  
Croquetas de jamón y bacalao

### ENTRANTE

Tartar de salmón, melón cantaloup y crema fresca de lima

### PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina con risotto de calamar y pipirrana de rabanitos  
o  
Solomillo de ternera con terrina de patata y chutney de pimiento rojo

### POSTRE

Cremoso de queso con gel de melocotón y helado de caramelo salado  
Pan, café o infusiones y petit fours

### BODEGA

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 76€ (IVA incluido)**

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos losolicite a nuestro personal de servicio.

El número del menú es el mismo para todos los asistentes del evento, siendo necesario informar al hotel con 15 días de antelación el principal elegido para cada comensal.

(A excepción de los niños menores de 12 años que escojan menú infantil)





## **MENÚ INFANTIL**

### **ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)**

Jamón y queso manchego  
Croquetas de jamón  
Bocaditos de merluza rebozados

### **PRINCIPAL**

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

### **POSTRE**

Tarta de tres chocolates "Feliz Comunión" con su muñeco

Pan

### **BEBIDA**

Refrescos y zumos

**Precio por Niña/Niño 34€ (IVA incluido)**

El menú infantil es solo para niñas/niños menores de 12 años

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## COCKTAIL 12 TAPAS

### SNACKS EN MESA

Brocheta de anchoa, queso semicurado y piparra  
Chips de arroz con especias cajún  
Focaccia artesana de tomate seco y aceituna kalamata

### APERITIVOS FRÍOS

Tartaleta con mousse de salmón y gambas  
Mini sándwich de cabracho con granillo de pistacho  
Ceviche de langostinos  
Lingote de hummus de lenteja con crujiente de rúcula  
Lingote de pavo braseado, mostaza y guacamole  
Minihamburguesa de pollo con escabeche de manzana

### APERITIVOS CALIENTES

Croquetas cremosas de jamón  
Mini gua bao de cochinita pibil y cebolla roja encurtida  
Gyoza de verdura con topping de mango  
Cazuelita de pollo agridulce con semillas de sésamo  
Brochetita de verduras en tempura con salsa de soja  
Kefta de ternera con salsa de yogurt

### POSTRES

Surtido de postres en vasitos  
Mini lemon pie  
Roca de chocolate blanco y negro  
Mini carrot cake

### BODEGA

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 64€ (IVA incluido)**

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas.  
La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos  
a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente  
a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## **COCKTAIL 8 TAPAS & ARROCES**

### **SNACKS EN MESA**

Brocheta de anchoa, queso semicurado y piparra  
Chips de arroz con especias cajún  
Focaccia artesana de tomate seco y aceituna kalamata

### **APERITIVOS FRÍOS**

Tartaleta con mousse de salmón y gambas  
Mini sándwich de cabracho con granillo de pistacho  
Lingote de hummus de lenteja con crujiente de rúcula  
Lingote de pavo braseado, mostaza y guacamole

### **STAND**

Stand de 3 arroces: ternera & calabaza, verduras, y marisco

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas cremosas de jamón  
Mini gua bao de cochinita pibil y cebolla roja encurtida  
Gyoza de verdura con topping de mango  
Kefta de ternera con salsa de yogur

### **POSTRES**

Surtido de postres en vasitos  
Mini lemon pie  
Trufa de chocolate blanco y negro  
Mini carrot cake

### **BODEGA**

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 68€ (IVA incluido)**

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas.  
La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos  
a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente  
a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## **COCKTAIL 6 TAPAS & 3 STANDS**

### **SNACKS EN MESA**

Brocheta de anchoa, queso semicurado y piparra  
Chips de arroz con especias cajún  
Focaccia artesana de tomate seco y aceituna kalamata

### **APERITIVOS FRÍOS**

Lingote de hummus de lenteja con crujiente de rúcula  
Bombón de foie con cacao y grosella  
Mini roast beef con velo de amaretto

### **STAND**

Stand de 3 arroces: ternera & calabaza, verduras, y marisco  
Stand de ostras  
Stand gastronomía libanesa

### **APERITIVOS CALIENTES**

Croquetas cremosas de jamón  
Mini gua bao de cochinita pibil y cebolla roja encurtida  
Kefta de ternera con salsa de yogur

### **POSTRES**

Surtido de postres en vasitos  
Mini lemon pie  
Roca de chocolate blanco y negro  
Mini carrot cake

### **BODEGA**

Vino Blanco - Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda  
Vino Tinto - Bodegas de Ábalos D.O.Ca. Rioja  
Refrescos, cervezas, aguas, zumos  
Detalle de vinos al final de documento

**Precio por persona 72€ (IVA incluido)**

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas.  
La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos  
a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente  
a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## STANDS

### PRECIO POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

Stand de sushi (makis-nigiris-uramakis)	15€
Stand de ostras	14€
Stand de quesos, panes y picos	14€
Stand de Jamón ibérico, embutidos y aceitunas ****a partir de 100 comensales se incluirá el cortador de jamón	17€
Stand de 3 arroces: ternera & calabaza, verduras, y marisco	12€
Stand de México: tacos, quesadillas, nachos y guacamole	12€
Stand libanés: Kefta, falafel, samosas y salsa muhammara	12€
Stand de café y mignardises	5,50€
Stand de postres con chupitos de repostería y tartas	12€
Stand champagne Laurent Perrier	16€

**Los stands sólo pueden contratarse como suplemento a un cocktail tapas y para el mismo número de personas contratadas para el cocktail**

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas.  
La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## COCKTAIL INFANTIL

### BANDEJA INDIVIDUAL PARA CADA NIÑA/NIÑO CON:

- Montaditos de jamón ibérico y tomate
- Tiras de pollo crispy con salsa barbacoa
- Croquetas de jamón
- Mini bocadines de tortilla de patata
- Mini empanadas de atún
- Mini burger de ternera con crema de queso cheddar y cebolla crujiente
- Mini perritos calientes

### POSTRE

Tarta de tres chocolates "Feliz Comunción" con su muñeco

### BEBIDA

Refrescos y zumos

**Precio por Niña/Niño 39€ (IVA incluido)**

El cocktail infantil es solo para niñas/niños menores de 12 años

Duración aproximada 90 minutos. Se preparará para un mínimo de 30 personas. La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.





## **BODEGA**

Ponemos a su disposición la posibilidad de mejorar la bodega con dos propuestas:

### **SELECCIÓN EXECUTIVE - 6€ EXTRA POR PERSONA**

Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Nivarius Tempranillo Blanco D.O.Ca. Rioja

Vino Tinto

(A seleccionar una de las dos opciones)

Cerro Añón Crianza D.O.Ca. Rioja

Semele D.O. Ribera del Duero

Refrescos, cervezas, aguas y zumos

### **SELECCIÓN DE GALA - 16€ EXTRA POR PERSONA**

Vino Blanco

(A seleccionar una de las dos opciones)

Valdecuevas Verdejo D.O. Rueda

Valmiñor Albariño D.O. Rías Baixas

Vino Tinto

(A seleccionar una de las dos opciones)

Selvanevada Crianza D.O.Ca. Rioja

Cepa Gavilán D.O. Ribera del Duero

Champagne / Cava

(A seleccionar una de las dos opciones)

Freixenet Vintage Reserva D.O. Cava

Laurent Perrier La Cuvée A.O.C. Champagne (Suplemento 8€ por persona)

Refrescos, cervezas, aguas y zumos





## TÉRMINOS Y CONDICIONES

Se requiere un mínimo de 35 personas.

La duración del servicio es aproximadamente de 90 minutos.

La composición del menú, así como posibles alergias, intolerancias o dietas especiales, se facilitará al Hotel al menos 15 días antes de la fecha del evento.

Las comuniones que se celebren en el Hotel Puerta América llevarían incluidas las siguientes atenciones:

- Minutas personalizadas
- Servicio de guardarropía
- Decoración de las mesas

No se incluye prueba de menú. En caso de desearlo, se podrá realizar en cualquier momento. El Hotel cobrará el importe del menú degustado por el número de personas.

Todos los servicios de restauración, en caso de demora en el servicio imputable al cliente, conllevarán un suplemento de 2,50 € por comensal por cada 30 minutos de demora en el servicio.

### FORMA DE CONTRATACIÓN

La reserva se efectúa mediante la firma de contrato y la realización de un adelanto de 400€ como garantía de reserva para su evento.

El importe restante se abonará 72 horas antes de la celebración.

### CONDICIONES ESPECIALES

Golosinas para los niños

Detalle de todo el equipo del Hotel Puerta América para el protagonista del día.



Comuniones 2025



## **Hotel Puerta América**

**CARMEN RODRIGUEZ**

[carmen.rodriguez@puertamericahotel.com](mailto:carmen.rodriguez@puertamericahotel.com)

TEL. +34 917 445 400

Avenida de América, 41,  
28002 Madrid. España

