



Gracias a nuestro servicio personalizado y el entorno natural del complejo, Precise El Rompido es un lugar privilegiado para poder celebrar la Primera Comunión de su hijo / -a. Tanto las zonas en el exterior como en el interior están a su disposición. Dependiendo del número de comensales y preferencias le encontraremos el mejor sitio que se adapte a sus necesidades.

EN EL COSTE DE LOS MENÚS SE INCLUYE:

- Posibilidad de confeccionar su propio menú
- Minutas
- Decoración floral en las mesas y posibilidad de elegirlo a su propio gusto
- Mantelería y menaje en las mesas de color blanco
- Aparcamiento gratuito en el exterior para los invitados sin cargo
- El coste del salón
- Posibilidad de utilizar la piscina

SI LO DESEA, TAMBIÉN LE PODEMOS AYUDAR A GESTIONAR:

- Alojamiento en el complejo para los invitados
- Autobuses para los invitados
- Cortador de jamón y venenciador
- Fotógrafo
- Animación para los pequeños y uso del Miniclub



APERITIVOS

APERITIVO (Incluido en el menú)

Bebidas: Vinos de la casa, Refrescos, Cerveza, Agua. Aceitunas, frutos secos y patatas chips

Duración: 20 minutos

APERITIVO PREMIUM (No incluido en el menú): 18€ por persona

Bebidas: Vinos de la casa, Refrescos, Cerveza, Agua. Aceitunas, frutos secos y patatas chips

(Incluye 6 variedades de aperitivos a elegir entre fríos y calientes) Aperitivo extra: 3 € (IVA incluido)

Duración: 45 minutos

APERITIVOS FRÍOS

Taquitos de queso manchego

Paté de hígado de pato con cebolla confitada

Vol au vant de Mouse de roquefort con nueces caramelizadas

Canapé de salmón ahumado con queso fresco*

Tartar de aguacate y mojama*

Tartar de aguacate y gambas

Ensaladilla de pulpo y pimentón ahumado

Tostada de jamón Ibérico con tomate case

Tostada de bacalao ahumado con pimientos del piquillo

Canapé de pimientos rojos con melva Tartaleta

de ensaladilla con langostinos Minicapresse

Chupito de melón al Pedro Ximenez

Chupito de salmorejo Chupito de gazpacho

Tartaleta de pollo, nueces y crema de queso

Chupito de ajoblanco

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de ave

Croquetas de boletus

Taquitos de cazón en adobo

Tortillita de camarones

Delicias de dátiles con bacon

Langostinos crocanti

Solomillo Ibérico en tosta con manzana

Cucharita de habas con chocos

Tostada de pisto con huevo de codorniz

Bocaditos de corvina en adobo sevillano

Solomillo El Rompido en tosta

Choricitos al vino blanco

Mini hamburguesa de ibérico sobre base de tomate

casé y mostaza a la antigua

Espárrago triguero en tempura de aceitunas

Brocheta de pulpo y cachuelos



MENU ADULTO (58€)

A elegir Primer plato, Segundo plato y Postre (a elegir un menú único para todos los comensales)

ENTRANTES (opción A)

Ensalada de croudites con queso de cabra gratinado, crujiente de jamón y aliño de miel de caña con nueces
Ensalada de pollo y manzana con vinagreta de miel de caña
Ensalada de bacalao con patatas y naranjas aromatizada con aceite de cibulet
Crema de patatas y puerros con juliana de puerro
Rascacielos de Tomate y Mozzarella
Salmorejo con Virutas de Jamón y Huevo Duro (Fría)

ENTRANTES (opción B)

Entrantes al centro
Ensaladilla de pulpo y pimentón ahumado
Tartar de aguacate y gambas
Jamón ibérico
Chocos fritos

SEGUNDO PLATO

Poularda rellena de frutos secos con salsa de parmesano
Salmón al horno con salsa de cebollinos
Solomillo ibérico con salsa de vino tinto
Presa Ibérica asada al tomillo*
Carrillera de ternera cocida a baja temperatura con salsa de pimienta rosa
Solomillo de ternera con salsa de Foie
Arroz de Verduras
Arroz Marinero
Arroz meloso de Pulpo y Azafrán
Fideuá
Arroz Negro
(*) + 15€/ Persona. *Si desea añadir al menú una selección de ibéricos y/o gamba blanca: 14€/plato al centro, 12€/por persona para plato individual

POSTRE

Milhojas de chocolate amargo,
salsa de yogurt griego y frutos rojos
Delicia de chocolate sobre mar de crema inglesa
Tartaleta de limón con salsa de tofe Tiramisú,
crema de café y frutos del bosque
Tarta de queso y chocolate blanco con salsa de frutos rojos



MENU INFANTIL (20€)

A elegir entre

PLATO COMBINADO DE:

Tortilla de patatas Croquetas de ave Nuggets de pollo Minihamburguesas

PLATO PRINCIPAL (todos el mismo):

Espaguetis a la Boloñesa Brocheta mixta de carne Lomo de merluza a la romana Hamburguesa casera con patatas fritas Lomo de cerdo con patatas fritas

POSTRE:

Mousse de chocolate, Helados variados, Tarta de comunión
(no incluida, consultar tarifas)

BEBIDA:

Agua mineral Refrescos Zumos

Sólo para niños con edades comprendidas entre 2 y 12 años. Hay que elegir un solo menú para todos los niños igual.



VINOS

BLANCOS

Vino de la casa (sujeto a cambio)

D.O Valdeorras O'Luar do Sil +1.00€/ Persona

D.O. Ribera del Duero Basa +1.00€/ Persona

D.O. Rías Baixas Pazo Cilleiro +1.00€/ Persona

D.O. Condado de Huelva Viña Barretero. +1.00€/persona

D.O. Rueda Jose Pariente +1.50€/persona

FRIZANTES

(solo bajo petición, sin suplemento) Viña Gamo

TINTOS

Vino de la casa (sujeto a cambio)

D.O. Ca Rioja Lar de Paula +1.00€/ Persona

D.O. Ca. El Jardín de la Emperatriz +1.50€/ Persona

D.O. Ca Rioja ADM Roble +1.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Ramón Bilbao Edición Limitada +2.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Sela Crianza +3.50€/ Persona

D.O. Ribera del Duero Corimbo +2.50€/ Persona

D.O. Ribera del Duero Pruno +2.50€/ Persona

D.O. Ca. Rioja Roda +5.00€/ Persona



CONSUMICIONES

1. Copas al consumo, 10% descuento sobre la factura final de las consumiciones

2. Barra libre

BARRA LIBRE DURANTE 2 HORAS: 25 € / PERSONA

BARRA LIBRE DURANTE 3 HORAS: 28 € / PERSONA

Bebidas incluidas: Whiskies (JB, Ballantines, White Label), Ginebras (Beefeter, Bombay Sapphire, Larios, Puerto de Indias), Ron (Barceló Añejo, Cacique, Legendario).

BARRA LIBRE PREMIUM DURANTE 2 HORAS: 28€ / PERSONA

BARRA LIBRE PREMIUM DURANTE 3 HORAS: 31€ / PERSONA

Bebidas incluidas: Whiskies (Johnnie Walker Black Label, Cardhu, Chivas), Ginebras (Citadelle, G Vine, Hendrick), Ron (Pampero Aniversario, Santa Teresa 1796, Matusalem 15 años), Cocktails (Mojito, Caipirinha, piña Colada)

ANIMACIÓN INFANTIL

Recomendamos al menos 2 monitores. Tarifa: 25€ por hora por monitor. Horario del servicio a convenir.

CONDICIONES GENERALES

- Importe mínimo a facturar por el evento: 7,000€, extras no incluido s.
- Limite horario de permanencia en la zona de la piscina: hasta las 00,00h.
- Los precios mostrados pueden ser modificados según mercado, pero no después de la firma del contrato
- Suplemento emplatado: (*) + 5€/ Persona

CONDICIONES DE PAGO Y CANCELACIÓN

- 20% del total estimado de la facturación en el momento de realizar la reserva
- Restante, al menos 15 días antes del evento.
- Cancelación total del banquete:
 - La cancelación anterior a los 15 días previos del evento implica la pérdida del depósito.
 - La cancelación entre los 7 y 15 días previos del evento implica el pago del 50% de los servicios contratados.
 - La cancelación a menos de 7 días del evento implica el pago del 100% de los servicios contratados.
- Cancelación parcial del banquete: se facturará al menos por el número total de comensales fijados a 15 días vista de la celebración.