



H O T E L & S P A

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

* * * * SUP



*Menús
Comuniones*



HOTEL & SPA

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

**** SUP

Nuestros menús

MENÚ #1

50€

- Bisqué de bogavante con gambas
- Rodaballo con puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales
 - Sorbete al gusto*
- Paletilla de cordero asado al estilo tradicional
 - Tarta o postre*
 - Candy bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Vino D.O. Rioja Viña Pomal Ecológico
- IGP Castellón Flor de Tarongers
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #2

55€

- Tabla de jamón ibérico
- Croquetas de cocido
- Cucharita de manzana con foie
 - Bacalao en aceite y tomate
 - Tabla de quesos
- Crujiente de langostino con salsa romesco
- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
 - Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
 - Tarta o postre*
 - Candy bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Viña Pomal Ecológico Vino D.O. Rioja
- Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #3

55€

- Tabla de jamón ibérico
- Croquetas de cocido
- Cucharita de manzana con foie
 - Bacalao en aceite y tomate
 - Tabla de quesos
- Crujiente de langostino con salsa romesco
- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
 - Sorbete al gusto
- Lubina con brotes de espinacas y aceite de azafrán
 - Tarta o postre*
 - Candy bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Viña Pomal Ecológico Vino D.O. Rioja
- Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

* Sorbetes y postres a elegir en página 7



HOTEL & SPA

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

**** SUP

Nuestros menús

MENÚ #4

55€

- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
- Lubina con espinacas salteadas y aceite de azafrán
 - Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
 - Tarta o postre*
 - Candy bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Viña Pomal Ecológico D.O. Rioja
- Blanco Flor de Tarongers IGP Castellón
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #5

60€

- Jamón Ibérico cortado
- Bolita de mozzarella con tomate y pesto
 - Crema de maíz y pepino
- Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 - Cucharita de mango y salmón
- Bombones de queso, almendras y jamón
- Cucharita de manzana confitada con foie
 - Crujiente de ternera y teriyaki
 - Gulas con jamón
 - Fideuà
 - Minilon de calçot
 - Pulpo a la gallega
- Crema de alcachofa con gamba roja
 - Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
 - Tarta o postre*
 - Candy Bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

* Sorbetes y postres a elegir en página 7



HOTEL & SPA

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

***** SUP

Nuestros menús

MENÚ #6

60€

- Jamón Ibérico cortado
- Bolita de mozzarella con tomate y pesto
 - Crema de maíz y pepino
- Cucharita de bacalao en aceite y tomate
 - Cucharita de mango y salmón
- Bombones de queso, almendras y jamón
- Cucharita de manzana confitada con foie
 - Crujiente de ternera y teriyaki
 - Gulas con jamón
 - Fideuà
 - Minilon de calçot
 - Pulpo a la gallega
- Crema de alcachofa con gamba roja
 - Sorbete al gusto
- Rodaballo con crema de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales
- Tarta o postre*
 - Candy Bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

MENÚ #7

60€

- Tabla de jamón ibérico
- Croquetas de cocido
- Cucharita de manzana con foie
- Bacalao en aceite y tomate
 - Tabla de quesos
- Crujiente de langostino con salsa romesco
- Ensalada de mar a la vinagreta de coral
- Lubina con espinacas salteadas y aceite de azafrán
 - Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
- Tarta o postre*
 - Candy bar
- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Juan Gil 4 meses D.O. Jumilla
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Brut Reserva

* Sorbetes y postres a elegir en página 7



HOTEL & SPA

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

**** SUP

Nuestros menús

MENÚ #8

77€

- Tabla de jamón ibérico
 - Surtido de quesos
 - Pulpo a la gallega
- Dados de bacalao a la muselina de ajo
- Crujiente de langostino con salsa romesco

- Surtido de marisco
(medio bogavante, 3 langostinos, 1 cigala y caracoles de mar)
- Sorbete al gusto
- Secreto ibérico con graten de patata

- Tarta o postre*
 - Candy Bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Finca la Emperatriz D.O. Rioja
- Blanco Tenreira Gayoso D.O. Bierzo
- Cava Castell de Peralada Cuvé

MENÚ #9

79€

- Tabla de jamón ibérico
 - Surtido de quesos artesanos
 - Pulpo a la gallega
- Dado de bacalao a la muselina de ajo
- Crujiente de langostino con salsa romesco
 - Fideuà

- ½ bogavante con langostinos (6 unidades)
 - Sorbete al gusto
- Solomillo de ternera con ceps, cebollitas y beicon en su jugo
 - Tarta o postre*
 - Candy Bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto Finca la Emperatriz D.O. Rioja
- Blanco Tenreira Gayoso D.O. Bierzo
- Cava Castell de Peralada Cuvé

MENÚ #10

87€

- Jamón Ibérico cortado
 - Ostras
- Surtido de quesos artesanos
 - Gulas con jamón
 - Pulpo a la gallega

- Surtido de mariscos
(medio bogavante, 3 langostinos, 1 cigala, caracoles de mar)
- Sorbete al gusto
- Medallón de cordero relleno de alcachofas con perlas caramelizadas

- Tarta o postre*
 - Candy Bar

- Agua, refrescos, cafés, copa licor
- Tinto El Valao D.O. Bierzo
- Blanco Nodus Chardonay D.O. Valencia
- Cava Castell de Peralada Cuvé

* Sorbetes y postres a elegir en página 7



HOTEL & SPA

PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

**** SUP

Nuestros menús

MENÚ INFANTIL

30€

CENTRO DE MESA

Jamón y pan con tomate
Tortilla de patata
Calamares a la romana
Croquetas de cocido

PLATO PRINCIPAL

Escalopín de solomillo de ternera
Con patatas fritas

Helado
Aguas y refrescos

*SORBETES A ELEGIR

- Sorbete de fruta de la pasión
- Sorbete de grosella negra
 - Sorbete de higo
 - Sorbete de piña
- Sorbete de mango
- Sorbete de limón
- Sorbete de mandarina
- Sorbete de manzana verde
- Sorbete de frambuesa

*POSTRES A ELEGIR

- Gianduja de chocolate
 - Orange d'or
 - Tiramisú
- Dúo de chocolate y caramelo
- Minisacher y minihojas de nata
y crema con crema inglesa y frutos rojos
(con suplemento de 1€ por comensal)
 - Copa de helado
*(yogur con frutos del bosque, mantecado y brownie,
vainilla y caramelo o cookies and cream)*

Si su elección dentro del menú cerrado ha sido el postre, puede disponer de servicio de tarta con estas tarifas:

- Tarta básica: 1.5 € la ración
- Tarta calidad extra: 2.5€ la ración

El Cava que se incluye en los menús, se sirve a partir del postre. Se estima una botella cada tres personas. Posibilidad de servir cava desde el inicio, suplemento de 2€ por persona.

SERVICIOS INCLUIDOS
EN EL PRECIO INDICADO:

- Cartel de distribución mesas y minutas (elección entre 4 diseños)
- Animación infantil con castillo hinchable para comuniones de más de 50 personas o que coincidan varias comuniones en el día y superen los 50 personas.
 - Jamón ibérico: 80 o más invitados adultos, será al corte.
En caso de ser menos de 80 invitados, se presentará cortado.
 - Montaje de la mesa según dossier de eventos.

SERVICIOS NO INCLUIDOS
EN EL PRECIO INDICADO:

- Servicios no incluidos en el precio indicado:
 - Servicio de floristería
 - Servicio de Candy bar especial
 - Arreglo de servilletas
 - Orquesta u otros servicios musicales
 - Tartas personalizadas

NOTA: se facilitarán todos estos servicios a precio competitivo.
• Barra libre mínimo 3 horas (precio a consultar)
o 15% de descuento sobre precio de la carta.

*Estos menús están ya definidos y cerrados. Si se desea variar algún plato, se deberá realizar una valoración económica del menú.
Indicar que como mínimo el menú elegido deberá tener tres platos. Si la selección de aperitivos es superior a 4 referencias se podrá suprimir un plato principal.*

CONDICIONES GENERALES

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500,00€ que se hará efectivo en el momento de hacer la propia reserva.
- 10 días antes de la celebración deberá efectuarse un pago del 50% del importe total. El restante 50%, menos el anticipo, se efectúa el día del evento.

• La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 7 días antes de la celebración.

Para el cómputo final, se considerará la mayor de las siguientes cantidades: el número previamente contratado o el número final de asistentes.

- Se aplicarán descuentos especiales en alojamiento para invitados.
- Existe la posibilidad de disponer de platos para invitados con intolerancias o alergias alimentarias.
- Disponemos de información para los clientes con alergias o intolerancias alimentarias conforme exige el reglamento 1169/2011 y el RD 126/2015



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites****SUP

Avenida Papa Luna, 156

12598 Peñíscola (Castellón)

964.01.07.00

peniscolaplaza@zthotels.com

peniscola.zthotels.com