



# Menús Comuniones

Tabla de jamón ibérico  
Croquetas de cocido  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Cucharita de 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\*  
Agua, refrescos, cafés, copa licor  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
El Castro Valtuille Tinto Joven D.O. Bierzo  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #1** 72€

Tabla de jamón ibérico  
Croquetas de cocido  
Cucharita de manzana confitada con foie  
Cucharita de 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 verduras salteadas  
Tarta o postre\*  
Agua, refrescos, cafés, copa licor  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
El Castro Valtuille Tinto Joven D.O. Bierzo  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #2** 72€

Ensalada de mar a la vinagreta de coral  
Lubina con puré de guisantes, lágrimas  
de zanahoria y chips vegetales  
Sorbete al gusto  
Solomillo de ternera con ceps,  
cebollitas y beicon en su jugo  
Tarta o postre\*  
Agua, refrescos, cafés, copa licor  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
El Castro Valtuille Tinto Joven D.O. Bierzo  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #3** 73€



Bisqué de bogavante con tropezones

Rodaballo con puré de guisantes,  
lágrimas de zanahoria y chips vegetales

Sorbete al gusto\*

Paletilla de cordero al horno, al estilo  
tradicional, con verduritas

Tarta o postre\*

Candy bar

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
Palacio de Bornos Verdejo D.O. Rueda  
El Castro Valtuille Tinto Joven D.O. Bierzo  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #6**

**80€**

Jamón Ibérico cortado

Bolita de motzarella con tomate y pesto  
Chupito de salmorejo de cherry con  
crujiente de jamón

Cucharita de bacalao en aceite y tomate

Cucharita de mango y salmón  
Esferas de gorgonzola

Cucharita de manzana confitada con foie

Crujiente de ternera y teriyaki

Gulas salteadas con jamón

Fideuà

Canelón de calçot con salsa romesco

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\*

Agua, refrescos, cafés, copa licor  
Nodus Chardonnay D.O. Valencia  
El Valao D.O. Bierzo  
Cava Bach Brut Nature

**MENÚ #7**

**84€**



**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

**MENÚ INFANTIL 32€**

**\*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:**

- Lágrima de mus de chocolate con coulis de fresas silvestres
- Semifrío de mandarina con base de crumble
- Tiramisú
- Crujiente de chocolate
- Minisacher con crema inglesa y frutos rojos
- 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: 15 € la ración

- Tarta de chocolate y nata
- Tarta de yema tostada con chocolate o nata
- Tarta de limón
- Tarta de moka
- Tarta de chocolate

Tarta gourmet: 25 € la ración

- Tarta de tres chocolates (Negro, chocolate con leche y blanco), bizcocho sacher y cobertura negra.
- Mousse de mandarina y chocolate blanco con base de brownie con nueces
- Semifrío de queso con mermelada de arándanos y base crujiente de galleta.
- Pastel de café con bizcocho de chocolate y nueces
- Mousse de crema catalana con crema de yema fina quemada.

**Nota:** ☒ tarta que entra dentro del precio de los menús cerrados es la tarta básica, si se opta por la tarta gourmet se cobrará la diferencia (1€).

## Servicios incluidos en el precio indicado:

- Cartel de distribución mesas y minutas.
- Animación infantil con castillo hinchable para comuniones de más de 50 pax o que coincidan varias comuniones en el día y superen los 50 pax.
- 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:

- Servicio de floristería.
- Arreglo de servilletas.
- Orquesta u otros servicios musicales.
- Tartas personalizadas.
- Barra libre mínimo 3 horas (15€ por persona\*adultos) o 15% de descuento sobre precio de la carta de bebidas del pub Niza.

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 pax.

**Candy bar.** Se facilita material para el montaje según preferencias del cliente (tableros, mantelería, decoración, ...). Ver dossier de eventos.

## 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.
- Si las comuniones son de un número menor a 25 personas, no se dispondrá del restaurante en exclusiva a excepción del salón Navona.
- 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.

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.



Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites \* \* \* \* SUP  
Avenida Papa Luna, 156  
12598 Peñíscola (Castellón)  
964 01 07 00  
[peniscolaplaza@zthotels.com](mailto:peniscolaplaza@zthotels.com)  
[peniscola.zthotels.com](http://peniscola.zthotels.com)