



# Menús Comunion

Jamón ibérico

Crujiente de langostino

Surtido de quesos artesanos

Pulpo sobre parmentier  
de patata y pimentón

Bacalao con muselina de ajo negro

**APERITIVO 1 17€**

Jamón ibérico

Surtido de quesos artesanos

Gulas salteadas con jamón

Pulpo sobre parmentier  
de patata y pimentón

Ostras

**APERITIVO 3 19€**

Jamón ibérico

Bacalao ahumado con tomate

Cucharita de foie y manzana confitada

Dados de salmón con  
lágrima de mango picante

Fideuà

Bolita de mozzarella con tomate y pesto

Chupito de salmorejo de cherry  
con virutas de jamón

Esfera de gorgonzola

Crujiente de ternera y teriyaki

Gulas salteadas con jamón

Canelon de calçot con salsa romesco

Pulpo sobre parmentier  
de patata y pimentón

**APERITIVO 5 26,50€**

Jamón ibérico

Bacalao ahumado con tomate

Cucharita de foie y manzana confitada

Croquetas de cocido

Crujiente de langostino

Surtido de quesos artesanos

**APERITIVO 2 18€**

Jamón ibérico

Bacalao ahumado con tomate

Cucharita de foie y manzana confitada

Croquetas de cocido

Crujiente de langostino

Surtido de quesos artesanos

**APERITIVO 4 19,50€**

Bisque de bogavante con tropezones de gamba	<b>8€</b>
Crema de alcachofas con gamba roja	<b>12,50€</b>
Ensalada de mar a la vinagreta de coral	<b>15€</b>
1/2 bogavante con langostinos	<b>51€</b>
Surtido de marisco	<b>51€</b>

### PRIMEROS

Sorbete al gusto

**SORBETE 5€**

Lubina con puré de guisantes y chips vegetales	<b>17€</b>
Medallón de cerdo ibérico con patatas a la crema	<b>17€</b>
Lubina sobre ratatouille	<b>19,25€</b>
Rodaballo puré de guisantes, lágrimas de zanahoria y chips vegetales	<b>18€</b>
Solomillo de ternera con ceps	<b>21,25€</b>
Paletilla de cordero rellena se setas con mango y patatas crema	<b>23,50€</b>
Paletilla de cordero asado al estilo tradicional con verduritas	<b>27,25€</b>

### SEGUNDOS



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
- Tiramisú al mascarpone
- Vainilla de madagascar
- Chocolate
- Stracciatella con trozos de chocolate de Ecuador

**POSTRES 9€**

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

**TARTAS 5€**

## BEBIDAS

Cava Bach Brut Nature

*D.O. CAVA*

Palacio de Bornos

*D.O. RUEDA*

Castro Valtuille joven

*D.O. BIERZO*

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

**6€**

Oriol Rosell cuvée

*D.O. CAVA*

Palacio de Bornos

*D.O. RUEDA*

Castro Valtuille joven

*D.O. BIERZO*

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

**7€**

Rovellats imperial

*D.O. CAVA*

Palacio de Bornos

*D.O. RUEDA*

Castro Valtuille joven

*D.O. BIERZO*

Agua y refrescos

Café y carrito de licores

**8€**

## Notas

- Servicio mínimo: un grupo de aperitivos, un segundo plato y postre.
- Si se elige un grupo de aperitivos, primer plato, segundo plato y postre, se incluye gratuitamente el sorbete.
- Es obligatorio seleccionar un grupo de bebidas.
- La selección de platos deberá ser la misma para todos los/las comensales.
- Para eventos de más de:
  - 100 comensales se aplicará un descuento del 5% sobre el precio final del menú.
  - 200 comensales se aplicará un descuento del 10% sobre el precio final del menú.
- Barra libre opcional: Barra libre (tres horas) sin etiquetas negras y servida dentro del salón, 18€ por persona.
- Animación musical y otros servicios serán con cargo. Consultar.
  - \* Si las comuniones son de un número menor a 25 personas adultas, no se dispondrá del restaurante en exclusiva.
- Se aplicaran descuentos especiales en alojamiento para personas invitadas.

## Condiciones generales

- Para disponer de garantía de reserva, es imprescindible un anticipo de 500€ 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 efectuará el día del evento.
- La confirmación del número de asistentes se llevará a cabo 10 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.
- Política de cancelación y devolución de las cantidades entregadas a cuenta:
  - Cancelación hasta 6 meses antes del evento devolución del 100% del importe efectuado.
  - Cancelación hasta 3 meses antes del evento devolución del 50% del importe efectuado.
  - Cancelación 3 meses hasta 1 mes antes del evento del 25% del importe efectuado.
- 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](mailto:peniscolaplaza@zthotels.com)  
[peniscola.zthotels.com](http://peniscola.zthotels.com)