



UN DIA PARA TODA LA VIDA MENUS COMUNIONES 2019

★★★★
HOTEL SPA
Milagros
GOLF

SERVICIOS INCLUIDOS PARA LAS COMUNIONES



- Amplio Aparcamiento gratuito
- Fotomatón
- Hotel decorado especial comuniones
- Mantel individual para la ocasión
- Minuta personalizada con Fotografía
- Mesa para regalos o detalles
- Corte de tarta con Muñeco
- Animación y juegos para los niños aunque haga mal tiempo
- Disco fiesta para todas las edades
- Carrito de Dulces
- Merienda para los niños con menú
- Fondue de chocolate
- Salones Comunes o Privados con coste adicional



MenÚ De NiÑoS

Platos a elegir:

- Lomo y jamón ibérico, rabas y croquetas
 - Croquetas y nuggets
 - Pasta con tomate
 - Escalopines de solomillo de vaca*
 - Mini hamburguesita de ternera*
 - Merluza a la romana*
- (* siempre con patatas fritas)

Siempre Incluido en todos los menús:

Sorbete de limón

Postre sorpresa

Refrescos y tarta elegida con helado

Cono de chuches

Vale de Merienda



*Si elige uno de los platos con el siempre incluido... 29 €

*Si elige dos de los platos con el siempre incluido...33 €

Puede encargar cono de chuches y merienda aparte.

Salones comunes



Salones Privados



MENU Nº 1

Snacks Fusión:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-Cuit con coulies de Mango

Piruleta de langostino tandori y salsa agri dulce

Crunchy chicken Thai

Mini Gioza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Timbal de bacalao con setas, langostinos y chutney de tomate

Escalopines de solomillo de vacuno crujientes,
reellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 48,80€

MENU Nº 2

Ensalada de cecina con queso de cabra y vinagreta de frutos
secos

Calabacines reellenos de frutos del mar sobre crema de piquillos

Taco de cochinillo asado a baja temperatura, tarrina de patata
ibérico, lagrima de manzana y jugo de su asado

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 49,50€

MENU Nº 3

Milhojas de manzana , foie, ventresca y cebollita confitada,
mermelada de tomate y escamas de sal

Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco en salsa de piquillos

Costilla duroc asada a baja temperatura,
lacada de soja y miel con crema de boniato

Tarta con helado

Bodega, café y copa **Precio por persona:50,50€**

MENU Nº 4

Zamburiñas rellenas de frutos de mar, gratinadas al horno

Timbal de bacalao con setas, langostinos y chutney de tomate

Escalopines de solomillo de vacuno crujientes,
rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa **Precio por persona:51€**

MENU Nº 5

Lomo jamón, pudding y rabas

Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco
en salsa de piquillos

Costilla Duroc asada a baja temperatura,
lacada de soja y miel con crema de boniato

Tarta con helado

Bodega, café y copa **Precio por persona:52,35€**

MENU Nº 6

Delicias de bocado Milagros Golf:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Tataki de atún con ajo blanco de Morron

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-cuit con
coulies de Mango

Latita de salmón marinado, langostinos y salsa
de aguacate y yogurt

Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate
y chips de cebolla

Zamburiñas rellenas de frutos de mar, gratinadas al horno

Asado lechal de Castilla con patata panadera,
y ensalada Castellana

Tarta con helado

Bodega, café y copa **Precio por persona:53,75€**

MENU Nº 7

Snacks Fusión:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-Cuit con coulies de Mango

Piruleta de langostino tandoori y salsa agri dulce

Crunchy chicken Thai

Mini Gyoza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Zamburiñas rellenas de frutos de mar, gratinadas al horno

Langostinos salvajes al vapor con salsa de mahonesa y vinagreta

Costilla Duroc asada a baja temperatura ,
lacada de soja y miel con crema de boniato

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona:54,80€

MENU Nº 8

Delicias de bocado Milagros Golf:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Tataki de atún con ajo blanco de Morron

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-cuit con
coulies de Mango

Latita de salmón marinado, langostinos y salsa
de aguacate y yogurt

Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate
y chips de cebolla

Dorada al horno con patata panadera y salsa de Nécoras

Escalopines de solomillo de vacuno crujientes,
rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona:54,80€

MENU Nº 9

Snacks Fusión:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-Cuit con coulies de Mango

Piruleta de langostino tandoori y salsa agri dulce

Crunchy chicken Thai

Mini Gioza Ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

Lomo de merluza rellena de mousse de cabracho,
en salsa de cigalitas

Asado lechal de Castilla con patata panadera,
y ensalada Castellana

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 56,25€

MENU Nº 10

Milhojas de manzana, foie, ventresca y cebollita confitada,
mermelada de tomate y escamas de sal

Bocaditos de rape con panadera y piperada de calamar

Sorbete

Escalopines de solomillo de vacuno crujientes,
rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 58,50€

MENU Nº 11

Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo con pastel de cabracho

Hojaldre de Torrelavega relleno de marisco,
en salsa de piquillos

Solomillo de vacuno a la plancha con guarnición
y salsas de queso y Oporto

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 58,75€

MENU Nº 12

Delicias de bocado Milagros Golf:

Lolipop de queso

Bombón de foie

Grissini de jamón ibérico

Tataki de atún con ajo blanco de Morron

Milhojas de ventresca, manzana y Mi-cuit con
coulies de Mango

Latita de salmón marinado, langostinos y salsa
de aguacate y yogurt

Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate
y chips de cebolla

$\frac{1}{2}$ Bogavante a la plancha con langostinos braseados

Timbal de bacalao con setas, langostinos y chutney de tomate

Sorbete a elegir

Escalopines de solomillo de vacuno crujientes,
rellenos de queso y frutos secos

Tarta con helado

Bodega, café y copa

Precio por persona: 64,80€

CARTA DE PLATOS FRIOS

Snacks fushion

- Lolipop de queso
- Bombón de foie
- Grissini de jamón ibérico
- Milhojas de ventresca, manzana y Mi-Cuit con coulies de Mango
- Piruleta de langostinos tandoori y salsa agri dulce
- Crunchy chicken Thai
- Mini Gioza ibérica con verduritas y salsa Teriyaki

“Delicias de bocado Milagros Golf”

Lolipop de queso
 Bombón de foie
 Grissini de jamón ibérico
 Tataki de atún con ajo blanco de Morron
 Milhojas de ventresca, manzana y Mi-Cuit con coulies de Mango
 Latita de salmón marinado, langostinos y salsa de aguacate y yogurt
 Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate y chips de cebolla.

- Jamón ibérico D.O. Guijuelo con foie
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo con pastel de cabracho
- Lomo y jamón ibérico D.O. Guijuelo con pastel de cabracho y rabas
- Milhojas de manzana , foie, ventresca y cebollita confitada, mermelada de tomate y escamas de sal
- Ensalada de jamón ibérico y foie con vinagreta de frutos secos
- Ensalada de langostinos y salmón con salsa gran chef
- Ensalada de cecina con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
- Ensalada de quesucos de Cantabria
- Ensalada de bogavante del cantábrico, brotes verdes, mahonesa de su coral





PESCADOS

- Lomo de merluza a la plancha con crema de patata y lima, vinagreta de tomate
- Lomo de merluza rellena de mousse de cabracho en salsa de cigalitas
- Popietas de merluza rellenas de marisco gratinadas con salsa holandesa y coulis de gambas
- Suprema de lubina a la plancha, vinagreta de tomate y verduritas salteadas
- Lomo de lubina en flor de ibéricos con salsa de moluscos
- Bocaditos de rape con panadera y piperada de calamar
- Tronco de rape con langostinos, hojaldritos de Torrelavega y salsa de cigalitas
- Dorada al horno con patata panadera y salsa de Necoras
- Timbal de bacalao, setas langostinos y chutney de tomate
- Taco de bacalao, verduritas salteadas y mojo verde de cilantro

SORBETES

- Sorbete de mojito caribeño
- Sorbete de limón al cava
- Sorbete de mandarina al cava
- Sorbete de margarita

CARNES

- 
- Asado lechal de Castilla con patata panadera y ensalada Castellana
 - Solomillo de vacuno a la plancha con foie y brocheta de verduritas, con Pedro Ximenez
 - Solomillo de vacuno a la plancha con guarnición y salsas de queso y Oporto
 - Escalopines de solomillo de vacuno crujientes, rellenos de queso y frutos secos
 - Costilla Duroc asada a baja temperatura, laxada de soja y miel con crema de boniato
 - Taco de cochinillo asado a baja temperatura, terrina de patata y bacón, lágrima de manzana y jugo de su asado.

POSTRES

Sacamos la tarta que hayan elegido con muñeco de comunión.

Su niñ@ partirá 2 trozos

- Tartas: San Marcos, Selva Negra, Hojaldre y Mantequilla, Hojaldre Crema y Nata
- Helado vainilla

También disponemos de tarta gourmet,

pregúntenos.

BODEGA

-Vino tinto Rioja Reserva

- Vino Rosado "Petillan"

-Vino blanco "Moscato"

- Cava Freixenet

El menú final y los asistentes se confirmarán 10 días antes de la celebración. Se facturarán los asistentes confirmados el viernes anterior a la fecha, en el caso de que vengan más personas, también se facturarán.

La factura se abonará el mismo día al finalizar el evento

Para contratar la comunión es imprescindible la firma de un contrato, con entrega a cuenta de 100 €, en concepto de reserva.

IVA incluido

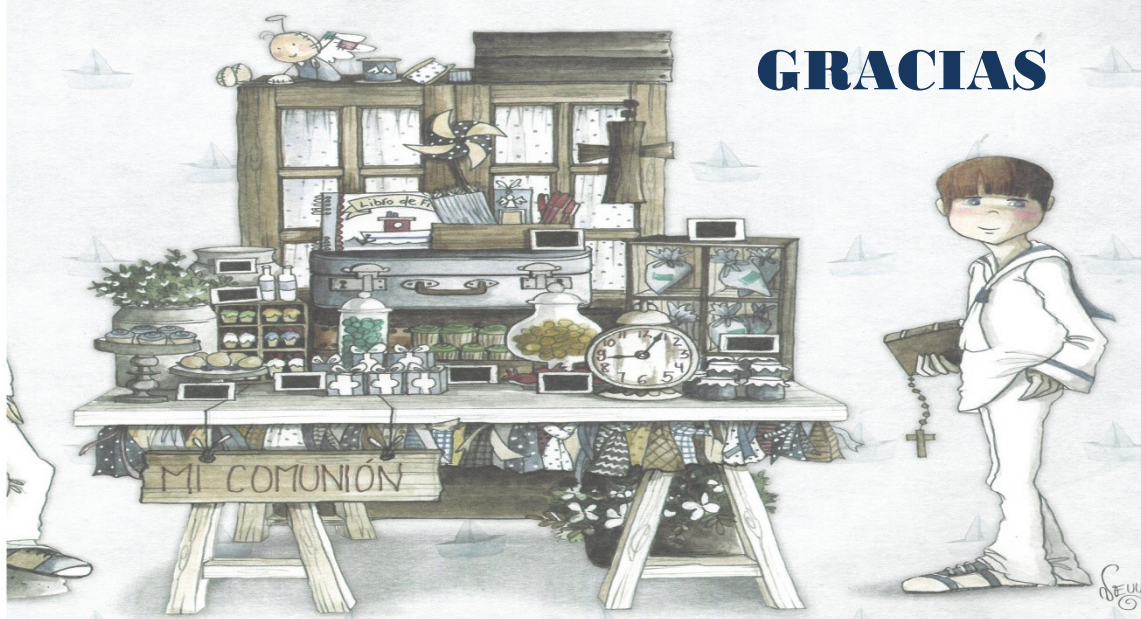


Año tras año seguimos sorprendiendo
a las familias que confiaron en
nosotros para celebrar la comunión
de uno de sus hijos



.....y vuelven a
repetir con nosotros

GRACIAS





Una estupenda Elección

Hotel Milagros Golf Spa****
Playa de Usil 771, Mogro,
39310-Cantabria
Teléfono: 942517474

milagros golf@hotelesdecantabria.com
www.hotelesdecantabria.com