



SALAMANCA
MONTALVO



Documento publicitario. No contractual
Hotel Salamanca Montalvo. Hoces del Duratón, I. 37008 Salamanca
Telf: 923 194040 - eventos@hotelsalamancamontalvo.com
www.hotelsalamancamontalvo.com
Actualización: 15/10/21



ESTE ES MIDÍA ESPECIAL

Os presentamos nuestra propuesta para Comuniones para 2022.

Estamos a vuestra entera disposición para ayudaros y asesoraros, tanto en la confección del menú como en todos aquellos detalles que garanticen el éxito de la celebración.

Queremos disfrutar con vosotros de ese día tan especial y hacerlo único...

¡¡¡Déjanos hacernos cargo de cada detalle en este día tan especial!!!

Celebra con nosotros la Comunión de tu hij@. Sorprende a tus familiares y amigos en un espacio especialmente diseñado para ti y además con exquisita gastronomía.



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 48'00€
IVA 10% no incluido

Menú Uno

Buñuelo de sifón con burrata y mayonesa de kimchi

Ensalada de jamón ibérico con lascas de foie y aliño de pasas con almendras a la miel

Dorada con espinacas frescas, nueces y gremolata

Medallón de solomillo ibérico con caramelo de aceituna negra y patata rosti

Tarta tres chocolates y helado de mango

BODEGA:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, ***Pregúntanos***



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 52'00€
IVA 10% no incluido

Menú Dos

Selección de ibéricos de Guijuelo (1 ración cada 4 personas)

Croquetas de boletus y bacalao (1 de cada por persona)

Ensalada de lechugas, mousse de foie y vinagreta de frutos rojos

Langostinos a la parrilla (4 unidades por persona)

Saquito crujiente de setas y gambas sobre crema de mariscos

Solomillo ibérico braseado a la miel

Bavaroise Diamante del Sur con helado de yogur y grosellas

BODEGA:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, ***Pregúntanos***



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 54'00€
IVA 10% no incluido

Menú Tres

Torrija de brioche con mascarpone, papada curada y crema ibérica

Timbal de ensalada con aguacates, foie, mango y vinagreta de almendras

Gambones sobre crema de guisantes, mayonesa de pimentón y brotes frescos

Crujiente de centollo sobre jugo de boletus

Presa ibérica a la parrilla con boniatos y demi-glace

Canoli de crema de canela y chocolate con gelée de fresa

Helado de cerezas negras y balsámico

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, ***Pregúntanos***



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 57'00€
IVA 10% no incluido

Menú Cuatro

Ensalada de perlas de mozzarella, tomate asado y cecina de León

Terrina de pato confitado con foie y manzana

Coca con fundido de provolone, micro-pisto y anchoas

Langostinos a la parrilla con aceite verde (8 unidades)

Medallones de solomillo de ternera con verduras al horno y salsa de mostaza verde

Monocromático de frambuesas con espejo de sopa de naranja

Helado de vainilla

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 58'00€
IVA 10% no incluido

Menú Cinco

Atún rojo con humus de berenjena, crudités y alioli de chocolate

Sandía con gelatina de naranjas, guacamole, queso fresco y aliño agridulce

Lubina con almejas a la marinera y salteado thai

Entrecot de ternera a la sal de humo

Brownie de chocolate con espejo de sopa de cítricos

Helado de fresa naturales

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, ***Pregúntanos***



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 62'00€
IVA 10% no incluido

Menú Seis

Selección de ibéricos de Guijuelo

Langostinos a la parrilla (8 unidades)

Merluza encostrada en romesco crujiente
con risotto negro de sepia

Cochinillo deshuesado asado a baja temperatura y su jugo ligado

Lemon pie

Helado de dulce de leche

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, ***Pregúntanos***



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 64'00€
IVA 10% no incluido

Menú Siete

Ensalada viva con helado de queso azul, panceta ahumada,
queso de cabra, nueces y tomates cherry

Canelones de salmón ahumado, piña y langostinos sobre salsa de yogur

Merluza rellena de gambas y mejillones en salsa de ajetes

Solomillo de ternera con panceta curada y salsa de vermouth rojo

Suspiro de frutas con base de crema de vainilla
Helado de leche merengada

Bodega:

Blanco Viña 65 Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto You & Me (D.O. Ca. Rioja)

Cava Rigol Artesano Brut

Aguas minerales, cafés e infusiones

Licores de frutas y aguardientes de Salamanca

Consúltanos la posibilidad de añadir un cóctel aperitivo

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 12,00€
IVA 10% no incluido
50% descuento para niños

Nuestro Cóctel

Durum con salmón ahumado y gambas

Pulpo con cachelos y tomate asado

Cigarrito crujiente de morcilla con salsa de melocotón

Canelón de cecina con queso de cabra y membrillo

Mini albóndiga con foie sobre chip de patata y salsa agri dulce

Pop dot de azúcar con mousse de farinato y jamón

Croquetas caseras

Piruleta de langostino en pan japonés

Brocheta de mozzarella con cebolla caramelizada

Presa ibérica con chimichurri

BODEGA

Vinos blanco y tinto, refrescos, cervezas y aguas minerales

Duración: 30 minutos. Se sirven 8 unidades por comensal.

Si deseas añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:

1 Jamón ibérico con servicio de cortador: 400 €

Ración de jamón ibérico: 16 €

IVA 10% no incluido



SALAMANCA
MONTALVO

Nuestros Sorbetes

Melón Cantalupo y albahaca 3'60 €

Mandarina 3'60 €

Limón con manzana verde 3'60 €

Fresas a la sidra 3'60 €

Yuzu (cítrico de Asia) 3'60 €

Piña y Malibú 4'00 €

Sorbete de mojito 4'00 €

Sorbete de Puerto de Indias con fresas 4'00 €

IVA 10% no incluido

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**



SALAMANCA
MONTALVO

Nuestra Bodega

SI LO PREFIERES, PUEDES MODIFICAR LOS VINOS:

Vinos blancos

Suplemento por persona

Valdubón Verdejo (D.O. Rueda)	1,00 €
Palacio de Bornos Verdejo (D.O. Rueda)	1,50 €
La Caprichosa Verdejo (D.O. Rueda)	2,50 €
You & Me Albariño (D.O. Rías Baixas)	2,50 €

Vinos tintos

Aván Roble (D.O. Ribera del Duero)	1,00 €
Cune Crianza (D.O. Ca. Rioja)	1,50 €
Románico (D.O. Toro)	2,00 €
Azpilcueta Reserva (D.O. Ca. Rioja)	2,50 €
Tinto Pesquera (D.O. Ribera del Duero)	4,00 €

Cavas y espumosos

Cavas Hill Cuvée Panot Reserva / Juvé I Camps Cinta Púrpura	2,00 €
Juvé I Camps Reserva de la Familia	3,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial	5,50 €



SALAMANCA
MONTALVO



Precio por persona: 24'00€
IVA 10% no incluido

Menú Infantil

Primer plato a elegir entre:

Croquetas, calamares y bolitas de queso
Pizza de jamón de york, bacon y queso
Espaguetis con tomate y queso rallado

Segundo plato a elegir entre:

Fingers de pollo con nachos y salsa de queso
Hamburguesa completa con patatas twist
Flamenquines de ternera
Hot dogs gratinados con patatas chips

Postre:

Tarta y helado especial

Bodega:

Refrescos y agua mineral

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, **Pregúntanos**



SALAMANCA
MONTALVO

Si te interesa...

Cóctel aperitivo (precio por comensal con un 50% de descuento para los niños): 12 €

Si quieres añadir jamón ibérico al cóctel aperitivo:

I Jamón ibérico con servicio de cortador: 400 €

I Ración de jamón ibérico 16 €

Candy Bar: 250 €

Fuente de chocolate con buffet de frutas y golosinas: 250 €

Estación de postres y quesos (servicio durante el baile): 400 €

IVA 10% no incluido

Todos los servicios aquí detallados son exclusivos del hotel.

No se permiten servicios externos.

Atendiendo a la legislación sanitaria no se permite el consumo de artículos de comida o bebida que no sean vendidos por el hotel.





SALAMANCA
MONTALVO

Más Información

Para formalizar la reserva se realizará un depósito de 300 €. No tendrá validez ninguna reserva sin que se haya realizado dicho depósito.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a 7 días, fecha en la que se firmará un anexo en el que se concretarán invitados, servicios y precios contratados.

En el caso de que asistan menos invitados sólo cobraremos a partir del 2º comensal que no asista.

El hotel ofrece de forma gratuita (servicio conjunto para todas las comuniones y sujeto a que el número total de invitados adultos de las comuniones de ese día sea superior a 50):

- Servicio de animación desde las 16:00 a las 18:00 horas (sujeto a variaciones).
- Servicio de baile con DJ durante 3 horas, sujeto a disponibilidad de espacios.
- Candy bar

Ofrecemos tickets personalizados para las consumiciones durante la celebración del baile:

Cervezas y refrescos:	2,50 €
Consumiciones alcohólicas y combinados:	6,00 €
Combinados Premium:	8,00 €

- Si deseáis realizar una prueba previa del menú o menús ofrecemos un 20% de descuento sobre el precio del menú.

La asignación de espacios y salones se realizará una semana antes de la celebración, una vez que el hotel conozca el número final de comensales de todos los eventos de ese día.

El uso del salón o espacio tendrá como límite las 18:30 horas.

El uso de la zona del jardín a partir de las 19:00 horas está sujeto a la disponibilidad.

Solo se garantiza salón independiente para comuniones con más de 30 asistentes adultos, salvo que el cliente exprese su deseo de compartir espacio con otro/s evento/s y exceptuando aquellas comuniones que se celebren en el restaurante. Sujeto a disponibilidad de espacios.

Todos los precios indicados en este dossier no incluyen el IVA. Se añadirá el IVA vigente.