



Fontecruz Avila

MENÚS DE COMUNIÓN

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

TELÉFONO: 920 35 92 00



WWW.FONTECRUZHOTELES.COM



HOTEL FONTECRUZ ÁVILA

¡Celebra tu comunión con nosotros!

MENUS DESDE 61€
CON ANIMACIÓN INCLUIDA



COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM
TELÉFONO: 920359200



MENÚ 1

APERITIVOS

Tosta de Mousse De Foie y Manzana Caramelizada
Croquetas de Jamón Ibérico
Brochetas de Pollo Marinado en Cítricos

DE PRIMERO

Cre moso de Salmorejo Cordobés con Huevo y
Crujiente de Ibérico

DE SEGUNDO

Entrecôt de Ternera de Ávila con Panaderas

POSTRE

Tarta de Celebración con Helado

61€

MENÚ 2

APERITIVOS

Tosta de Mousse De Foie y Manzana Caramelizada
Brocheta de Pollo marinado en Cítricos
Croquetas de Jamón Ibérico
Nems de Morcilla con Pera y Piquillo Caramelizado
Cucharita de Patatas Revolconas

DE PRIMERO

Ensalada de Suprema de Ave Escabechada, Fruta y
Aliño de Miel con Notas de Mostaza en Grano

DE SEGUNDO

Cochinillo Asado con Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta de Celebración con Helado

69€

MENÚ INFANTIL

Selección de Ibéricos. Croquetas de Jamón
Ibérico y Mini pizza
Suprema de Pollo Rellena de Queso con
Patatas Fritas
Tarta de Celebración con Helado

32€

BARRA LIBRE 18€ por persona 2 horas
Tickets: 6€ copas/ 3€ refresco

MENÚ 3

APERITIVOS

Tosta de Mousse De Foie y Manzana Caramelizada
Brocheta de Pollo marinado en Cítricos
Croquetas de Jamón Ibérico
Nems de Morcilla con Pera y Piquillo Caramelizado
Cucharita de Patatas Revolconas
Tartaleta de Queso de Cabra con Tomate Confitado
Surtido de Ibéricos

DE PRIMERO

Ensalada de Frutas, Langostino y Aguacate

DE SEGUNDO

Bacalao Glaseado con Ali-Oli de Cítricos
sobre Lecho de Verduritas

O

Entrecôt de Ternera de Ávila con Panaderas

POSTRE

Tarta de Celebración con Helado

83€

MENÚ 4

APERITIVOS

Tosta de Mousse De Foie y Manzana
Caramelizada
Brocheta de Pollo marinado en Cítricos
Croquetas de Jamón Ibérico
Nems de Morcilla con Pera y Piquillo
Caramelizado

Cucharita de Patatas Revolconas
Tartaleta de Queso de Cabra con Tomate
Confitado

Surtido de Ibéricos

DE PRIMERO

Ensalada de Salpicón de Marisco con Lima en Hojas de
la Tierra

DE SEGUNDO

Dorada al Limón con Verduritas e Infusiones de
Limón y Tomillo
Lomo de Vacuno con Salsa de Frutos Rojos
y Piquillos Confitados

POSTRE

Tarta de Celebración con Helado

106€

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

TELEFONO: 920359200



CREA TU PROPIO MENÚ DE COMUNIÓN

APERITIVOS PARA COMPARTIR

• Plato de Ibéricos	5.25€
• Dúo de Quesos	3.00€
• Brochetas de Cherry con Mozzarella	2.50€
• Tartaletas de Queso de Cabra con Tomate Confitado	2.80€
• Canastilla con Mousse de Foie y Almendras	2.70€
• Tosta de Mousse de Foie y Manzana Caramelizada	2.70€
• Tosta de Salmón con Salsa Tártara	2.80€
• Cucharita de Patatas Revolconas	2.10€
• Croquetas de Jamón Ibérico	2.10€
• Cucharita de Pulpo con Cremoso de Patata y Aceite Rojo	2.60€
• Brick de Queso de Cabra con Miel	2.80€
• Brocheta de Pollo Marinado en Cítricos	2.80€
• Nems de Morcilla con Pera y Piquillo Caramelizado	2.80€

ENTRANTES 22€ POR PAX IVA INCLUIDO

- Ensalada de Langostinos, Canonigos y Vinagreta de Limón
- Ensalada de Ahumados con Vinagreta de Miel y Manzana Escarchada
- Ensalada de Salpicón de Marisco con Lima en Hojas de la Tierra
- Champiñón Portobello rellenos con Guanchale y Gratinados con Parmesano
- Crema de Boniato y Manzana
- Crema de Salmorejo con Huevo de Codorniz y Lardones Ibéricos
- Raviolis artesanales rellenos de Berenjena con Salsa Pomodoro
- Sorbete de Limón/ Mojito/ Manzana Verde (+ 6,00€ IVA INCL)

PESCADOS 26€ POR PAX IVA INCLUIDO

- Lomo de Bacalao Braseado con Tempura de Verduritas y Salsa de Calamar
- Dorada al Horno con infusión de Limón y Tomillo
- Merluza al Horno en cama de Limón y Patata al Vapor
- Lubina en Hojaldre con Espinacas, Setas y Muselina de Pimientos de Piquillo

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

TELEFONO: 920359200



CARNES 28€ POR PAX IVA INCLUIDO

- Cochinillo Asado con Patatas Panaderas
- Entrecot de Ternera con Patatas Confitadas
- Confit de Pato Asado sobre Nido de Patatas y Jugo de Mandarinas
- Solomillo Ibérico con Verduras Salteadas y Salsa de Mostaza
- Lomo de Vacuno con Salsa de Frutos Rojos y Piquillos Confitados

CARNES 34€ POR PAX IVA INCLUIDO

- Solomillo de Ternera con Foie de Pato y Salsa de Miel de Brezo con Patatas
- Paletilla Asada de Cordero Lechal con Patatas

POSTRES 11€ POR PAX IVA INCLUIDO

- Coulant Cremoso de Chocolate
- Tarta de Celebración (San Marcos, Hojaldre y Nata o Tres Chocolates) con Bola de Helado al Gusto del Chef

MERIENDA 8€ IVA INCLUIDO POR PAX

- Bocatines Variados, Tortilla Española y Emparedados de Pollo y Atún

***MENÚ MÍNIMO DE 59€ POR PERSONA Y ADULTO PARA
INCLUIR ANIMACIÓN Y SERVICIO DE COMUNIÓN**

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

TELÉFONO: 920359200



Todos nuestros menús incluyen:

Pan, agua, vino blanco Alta Pavina, vino tinto Alta Pavina, Café e infusiones

Animación Infantil

Detalles Florales en todas las mesas

Confección de Menús especiales (Diabéticos, celiacos..)

Condiciones de pago

Únicamente mediante ingreso de un 1º depósito de 250 euros, se garantiza la reserva del salón y de la fecha elegida.

El segundo deposito del 50% del total estimado del evento, 15 días antes de la fecha de la comunión

El tercer y último pago, por el importe restante al finalizar el evento el día de la comunión

COMERCIAL@FONTECRUZAVILA.COM

TELEFONO: 920359200