

# hotel montePuertatierra

## Menús de Comuniones 2010

### *Aperitivos Comunes*

*Salmorejo con Mermelada de Pimientos Rojos*

*Tostadita de Mouse de Foie con Jamón Ibérico*

*Raviolis de Salmón Ahumado con Queso Crema y Frutos Secos*

*Templado de Berenjenas Gratinado*

*Pincho de Solomillo con Chistorra*

*Croquetitas de la Casa*

*Brick de Bacon y Langostinos*

### *Menú 1*

*Crema Gaditana con Chocos y Langostinos*

*Medallones de Solomillo de Cerdo  
con Queso de Cabra y Cebollas Glaseadas  
Tomate Grillé y Patatas Panaderas*

*Tarta de Celebración*

#### **Bodega**

*Manzanilla de Sanlúcar, Vino Blanco de la Tierra, Vino Tinto  
Crianza (D. O. Rioja), Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,  
Cava, Café*

### *Menú 2*

*Piquillos Rellenos de Carrillada Ibérica Confitada*

*Dorada al Horno  
con Salsa de Erizos de Mar y Langostinos*

*Tarta de Celebración*

#### **Bodega**

*Manzanilla de Sanlúcar, Vino Blanco de la Tierra, Vino Tinto  
Crianza (D. O. Rioja), Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,  
Cava, Café*

### *Menú 3*

*Lasagna Fría de Atún en Escabeche y Aceite de Frutos Secos*

*Presa Ibérica con Foie  
y Salsa de Boletus al Pedro Ximénez  
Con Patatas Puertatierra*

*Tarta de Celebración*

#### **Bodega**

*Manzanilla de Sanlúcar, Vino Blanco de la Tierra, Vino Tinto  
Crianza (D. O. Rioja), Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,  
Cava, Café*

### *Menú 4*

*Canelones Rellenos de Marisco  
con Salsa de Puerros y Erizo*

*Lomo de Merluza Gratinado con Queso "Payoyo" de  
Grazalema y Puré de Manzanas*

*Tarta de Celebración*

#### **Bodega**

*Manzanilla de Sanlúcar, Vino Blanco de la Tierra, Vino Tinto  
Crianza (D. O. Rioja), Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,  
Cava, Café*

Válidos hasta el 31 de diciembre de 2010

**HOTEL MONTE PUERTATIERRA**

Tel.: 956 272 111 - Fax: 956 250 311

ftellez@hotelesmonte.com

[www.hotelesmonte.com](http://www.hotelesmonte.com)

reservas on line