

COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

Menú 1

Entrantes...

- Los embutidos ibéricos de bellota con sus picos y aove.
- Timbal de ensaladilla de merluza y sepia.
- Hojaldre de pato y foie.
- Brochetas de pulpo y gamba.

Principal

- Arroz meloso de gambón y sepia con verduritas.

Postre

- Bandeja de fruta de temporada.
- La tarta de celebración.

Bodega

Tinto viña pomal crianza (Rioja).
Blanco Legaris verdejo 100% (Rueda).
Agua, cerveza, refrescos y café.



55€

El precio de este menú incluye
mantelería, seating y minutas.



COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

Menú 2

Entrantes...

- El jamón ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- Los ahumados y salazones con pericana seca.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.

El arroz...

- Arroz meloso de gambón y sepia con verduritas.

Para terminar...

- La carrillada de ternera con salsa de setas.

Postre

- Bandeja de fruta de temporada.
- La tarta de celebración

Bodega

Tinto viña pomal crianza (Rioja).
Blanco Legaris verdejo 100% (Rueda).
Agua, cerveza, refrescos y café.



60€

El precio de este menú incluye
mantelería, seating y minutas.



COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

Menú 3

Entrantes...

- El jamón ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- Los ahumados y salazones con pericana seca.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.
- Brochetas de pulpo y gamba.

Pescado...

- Zarzuela de marisco de la lonja.

Para terminar...

- Magret de pato con salsa de naranja.

Postre

- Bandeja de fruta de temporada.
- La tarta de celebración

Bodega

Tinto viña pomal crianza (Rioja).
Blanco Legaris verdejo 100% (Rueda).
Agua, cerveza, refrescos y café.



75€

El precio de este menú incluye
mantelería, seating y minutas.



COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

Menú 4

Cóctel de bienvenida

- El jamón ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- Selección de quesos del país con membrillo y frutos secos.
- Mini focaccia con pericana seca y anchoa.
- Surtido de croquetas caseras: De pato y jamón ibérico.
- Hojaldritos de blanquet con mostaza y sésamo.
- Crujientes de pato y foie.

El arroz...

- Arroz meloso de gambón y sepia con verduritas.

Para terminar...

- La carrillada de ternera con salsa de setas.

Postre

- Bandeja de fruta de temporada.
- La tarta de celebración

Bodega

Tinto viña pomal crianza (Rioja).
Blanco Legaris verdejo 100% (Rueda).
Agua, cerveza, refrescos y café.



75€

El precio de este menú incluye
mantelería, seating y minutas.

**Este menú se realizara para un
mínimo de 50 comensales.*



COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

Menú niños

Los entrantes...

-Plato individual de jamon y queso, croquetas y nuggets de pollo.

Principal...

-Paella valenciana.

Postre

-Helado de...

Bodega

Refrescos y agua.

25€

**Disponemos de un amplio dossier
para contratar otros servicios.*

**Este precio incluye castillo hinchable
con su monitor.*



COMUNIONES 2026



**La
Caseta**
RESTAURANT

SERVICIO DE BARMAN

Combinados _____ 7€

Combinados premium _____ Desde 9€

Servicio de barra libre

60 copas _____ 360€

120 copas _____ 720€

240 copas _____ 1200€

**Disponemos de un amplio dossier para contratar otros servicios.*





COMUNIONES 2026

CONDICIONES GENERALES

Las reservas se efecturan por transferencia bancaria Indicando nombre y apellidos, teléfono, fecha del evento y tipo de evento.

Numero de Cuenta. ES38 0081 0324 9100 0217 3519

Para empezar con el seguimiento de la reserva se abonara la cantidad de 200€ como señal, al numero de cta. arriba indicado, una vez abonada esta cantidad nos pondremos en contacto con usted para comenzar con la reserva.

3 meses anteriores al evento, se abonara el 30% del total de los comensales contratados sobre el precio del menú elegido, incluyéndose la cantidad entregada como señal, el 70% restante se abonara una vez finalizado el evento.

En el caso que el abono no se haya realizado en la fecha señalada la reserva no se hará efectiva quedando por supuesto anulada, y la no devolución del importe efectuado como señal, a su vez si en el transcurso de los 45 dias anteriores a la celebración la reserva fuese anulada sin una causa justificada, no será devuelto el importe del 30% transferido.

La no presentación de comensales sin previo aviso 72 horas anteriores al evento la empresa cobrara íntegramente el precio marcado en el menú contratado.

No se permite la entrada de comida y bebida de fuera de la empresa.

Cualquier servicio extra que se quiera contratar será a cargo del cliente.

El salón interior será reservado para un solo evento a partir de 120 comensales.

Precios para 2026.