

MENÚS 2011

Primeras Comuniones
y Celebraciones



Ctra. Nacional 430 Km. 317- 13.150 Carrión de Calatrava

Tfno: 926 81 40 79

www.casapepeciadreal.com/ info@casapepeciadreal.com





MENÚ Nº 1

Entrantes (4 pax)

- Jamón serrano con queso y embutidos ibéricos
- Brandada de bacalao
- Verduritas salteadas con foie

Primer Plato:

- Mariscada Individual hervida de 250 gr.
 - Langostinos y gambas

Entresabores:

- Sorbete de fruta

Plato Fuerte (a elegir)

- ½ Paletilla de cordero manchego asado con patatas panadera y pimientos
-
- Dorada con vinagreta agridulce de cítricos

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
-
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos, cervezas, refrescos
- Café, Sidra y Espumoso semi-dulce

PRECIO 44,00 €/ por persona



MENÚ Nº 2

Entrantes (4 pax)

- Jamón de bellota con queso y lomo
- Carpaccio de bacalao
- Micuit de pato con cebolla caramelizada, culis de frutas y reducción de Módena

Primer Plato:

- Lomo de lubina a la bilbaina

Segundo Plato

- Chuleta de ternera blanca a la parrilla con tomate asado y patata gratinada acompañada de bouquet de setas

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
-
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos
- Café, Cava, sidra y licorcitos.

PRECIO

56,00 €/ por persona



MENÚ Nº 3

Entrantes (4 pax)

- Jamón de bellota con queso y lomo
- Ensalada de cogollos con ahumados
- Croquetitas caseras con gamba orly

Primer Plato:

- Mariscada Individual compuesta de 325 gr.
 - Langostinos, gambas, nécora, cigala y camaroncitos
 - 2 gambones a la plancha por persona (al centro)

Entresabores:

- Sorbete de fruta

Plato Fuerte (a elegir)

- Solomillo de ternera al gusto
- Cochinillo tostón al horno
- Lubina
- Emperador

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
-
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO

61,50 €/ por persona



MENÚ Nº 4

Entrantes (4 pax)

- Selección de ibéricos con queso manchego
- Croquetitas caseras con gamba orly
- Pimientos rellenos de bacalao

Primer Plato:

- Ensalada de foie con vinagreta de pasas y piñones

Segundo Plato: (A elegir)

- Solomillo de ternera al estilo Victor Puerto
○
- Merluza al refrito de Jerez con patatas hervidas y verduritas

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
○
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO 51,00 €/ por persona



MENÚ Nº 5

Entrantes (4 pax)

- Jamón ibérico con queso y lomo
- Ensalada de cogollos con ventresca y anchoas
- Croquetas de txangurro y de bolettus

Primer Plato:

- Mariscada Individual hervida (250 gr)
 - Langostinos y gambas

Entresabores:

Sorbete de fruta

Segundo Plato: (a elegir por el comensal en mesa)

- Ossobuco a la milanesa
○
- Corvina gratinada sobre crema de carabinero con ali-oli de manzana

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
○
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO 48,20 €/ por persona



MENÚ Nº 6

Entrantes (4 pax)

- Jamón de bellota con queso y lomo
- Bombón de verduras a la plancha
- Pimientos rellenos de bacalao

Primer Plato:

- Mariscada Individual hervida (300 gr)
 - Langostinos, gambas y nécora
 - A la plancha: 2 gambones por persona servidos al centro

Entresabores: Sorbete de fruta

Segundo Plato: (a elegir)

- Solomillo de ternera al gusto
- Cochinillo tostón al horno
- Lechal al horno
- Merluza
- Lubina
- Emperador

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
-
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO 56,00 €/ por persona



MENÚ Nº 7

Entrantes (4 pax)

- Jamón de bellota con queso y lomo
- Ensalada de foie con vinagreta de pasas y piñones
- Docena de gambas a la plancha
- Cuatrola de cigalas hervidas
- Carabineros a la plancha (1 por persona)

Entresabores:

Sorbete de fruta

Segundo Plato: (a elegir)

- Solomillo de ternera al gusto
- Cochinillo tostón al horno
- Lechal al horno
- Merluza
- Lubina
- Emperador

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol
-
- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos de Amadis de Gaula, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO

65,00 €/ por persona



MENÚ Nº 8

(Maridado)

Primer Plato:

- Puntas de espárragos rellenas de marisco sobre crema de carabinero

Con Requebro Frisante “moscatel”

Segundo Plato:

- Popietas de lenguado con savallón de cava

Con Requebro Chardonnay

Tercer Plato:

- Solomillo de ternera de Avila con salsa de syrah con frutos del bosque y lascas de foie

Con Requebro Selección “cencibel”

Postre: (a elegir una de las dos opciones)

- Tarta de comunión con helado y profiterol

○

- Uno de nuestros postres de la carta adjunta

Bodega:

- Vinos, cervezas, refrescos
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO

60,00 €/ por persona



MENÚ XXV ANIVERSARIO

Entrantes: (4 pax)

- Jamón ibérico de bellota con queso y lomo
- Micuit de pato con cebolla caramelizada, culis de frutas y reducción de Módena

Primer Plato:

- Mariscada Individual Super PI/BE
 - Hervido: 4 gambas G-1, 2 langostinos tigre, 1 nécora, 1 cigala y camaroncitos
 - A la plancha: (deben cerrar una de las siguientes opciones)
- A) 1 Carabinero, 2 gambas, 2 gambones
- B) ½ Bogavante

Entresabores: Sorbete de fruta

Plato Fuerte: (a elegir)

- Solomillo de ternera al gusto
- Cochinillo tostón al horno
- Lechal al horno
- Merluza
- Lubina
- Emperador

Postre:

- Tarta de comunión
- Macedonia de frutas naturales sobre góndola de piña

Bodega:

- Viña Cuerva Airén, Barbarrosa Rosado y Viña Cuerva Reserva
- Café, Cava, Sidra y Licorcitos

PRECIO 75,00 €/ por persona

Eligiendo este menú, se obsequiará con una copa en la sobremesa en nuestras instalaciones



MENÚ INFANTIL

A ser posible, sentados juntos

ENTRANTES AL CENTRO (4 PAX)

- Jamón con queso y embutidos ibéricos
- Fritos infantiles variados

PLATO FUERTE (A elegir)

- Filete de pechuga de pollo empanada con patatas fritas
- Chuletillas de lechal con patatas fritas
- Hamburguesa gigante con patatas fritas y tomate ketchup

(Consultar si su hijo desea otra cosa)

POSTRE

- Helado temático infantil

PRECIO 30 €/ por persona



POSTRES

- Parfait de chocolate con gelatina de peras al vino..... 5,65 €
- Manjar blanco de almendra con helado de naranja.... 5,20 €
- Biscuit de higos con helado de frutos de temporada.. 5,20 €
- Tarta de tres chocolates sobre culis de naranja amarga con crujientes de cristal de azucar..... 6,15 €
- Tronco de tiramisú con gelatina de café sobre culis de Amaretto..... 5,65 €
- Banda de manzana con helado de yema quemada y salsa de toffé..... 6,15 €