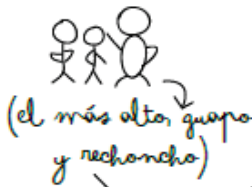


UNA COMUNIÓN
FUERA DE LO COMUN

RAÚL CABRERA "Pintxo"



PEQUEÑO DE 3 HERMANOS



(el más alto, guapo y rechoncho)

SU ABUELA OLAYA



la culpable de su pasión por la cocina

MOMENTO CLAVE DE SU FUTURO COMO COCINERO:

PAQUETE DE SALCHICHAS FRANKFURT
SU PRIMER PLATO A LOS 5-6 AÑOS

KARLOS ARQUIMANDO

Y SUS PROGRAMAS DE LA TV marcaron su infancia

ESTUDIÓ EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE LEOIA

maren, mikel, regina, teani... profes que dejaron huella

MARTÍN BERASATEGUI



a persona, maestro y amigo más importante de su vida culinaria

AQUÍ EMPIEZA SU CARRERA COMO COCINERO.



RESTAURANTE LASARTE

BODEGÓN ALEJANDRO

RESTAURANTE GUGGENHEIM BILBAO

con david de jorge

junto con josela bezama, david letamán e iratxe arregui

PRIMER PUESTO

CON JOSEAN MARTÍNEZ ALIJA

VI CERTAMEN DEL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ALTA COCINA DE AUTOR PARA JÓVENES CHEF

RESTAURANTE KURSAAL

1 ESTRELLA MICHELIN

junto a su esposa cristina

coautor junto a martin berasategui del libro kursaal

PREMIO ESPECIAL DEL JURADO EN LOS GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS

JEFE DE COCINA HOTEL ALAMEDA PALACE *****GL

DIRECTOR DE LA ESCUELA SILKEN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

(OJO SI VUESTRO HIJO OS DICE QUE EL HACE EL PAQUETE DE SALCHICHAS)

SNACK "HASTA QUE SEA LA HORA"

(Para aquellas Comuniones que empiecen antes de las 13 hrs., se ofrecerá en un espacio común sin exclusividad)

Palomitas, patatas de sabores, piruletas de parmesano y gominolas

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y agua 7€



ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

-Bocado de alita de pollo frita en panko 3€

-Croquetas de chipirones en su tinta , jamón o chuleta 3€

-Jamón ibérico de bellota acompañado de pan de tomate natural rallado 6.50€

-Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva y ajos fritos 7€

-Cecina de León aliñada con queso parmesano y rúcula 4.50€

-Zamburiñas al horno 4€

Precios por persona. 1 Ración por cada 4 personas

ENTRANTES FRIOS

-Canelones de calabacín rellenos de nécora cocida con vinagreta de tomate y aceite de cebollino 8€

-Gazpacho de tomate y sandía con vieira asada 8€

-Ensalada de codorniz escabechada, escarola y vinagreta de frutos secos 8€

-Ensalada de langostinos con tartar de aguacate y vinagreta de tomate 11€

-Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados, pisto de verduras y lasca de jamón ibérico 9€

ENTRANTES CALIENTES

-Raviolis rellenos de changurro con suero de Idiazábal y trigueros salteados 7€

-Crema de frutos del mar elaborada de manera tradicional 5€

-Guiso de pasta con almejas 7€



PESCADOS

- Lomo de bacalao confitado en aceite de ajos con estofado de pulpo y verduras del tiempo 16.50€
(1/2 ración 10€)
- Merluza asada al horno con guiso de chipirón y aceite de guindilla 17.50€ (1/2 ración 10.50€)
- Corvina al horno con trigueros salteados, crema de coliflor y vinagreta de pistachos 16.50€
(1/2 ración 10€)

CARNES

- Muslo de pato confitado y dorado al horno, con reducción de su jugo, ensalada de berros, champiñones y lascas de parmesano 12.50€
- Solomillo de cerdo asado en plancha con salsa de queso azul, canónigos y manzanas verdes 12.50€
- Pieza de cordero braseado al horno, patatas rotas y verduras salteadas 17€
- Solomillo de ternera asado al horno con cremoso de patata, jugo reducido y trufa negra 23€

POSTRES

- Torrija caramelizada a la antigua con helado de caramelo 6€
- Bocado cremoso de mango, chocolate y frutos rojos 9€
- Bombón de toffee, praliné de avellana, chantilly envejecido y helado casero 9€
- Milhojas de hojaldre caramelizado, vainilla y helado de whisky 8€

BODEGA

- Menú adultos (3 platos) Vino blanco o tinto, agua, cervezas, refrescos 11€
- Menú adultos (+3 platos) Vino blanco o tinto, agua, cervezas, refrescos 15€
- Servicio de pan, café y petit fours 3€



EJEMPLO DE MENÚ

ENTRANTES PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Jamón ibérico de bellota acompañado de pan de tomate natural rallado
Croquetas de chipirones en su tinta , jamón o chuleta

Ensalada de codorniz escabechada, escarola y vinagreta de frutos secos

Solomillo de ternera asado al horno con cremoso de patata, jugo reducido y trufa negra

Milhojas de hojaldre caramelizado, vainilla y helado de whisky

Servicio de pan, café y petit fours

Menú adultos (3 platos) Vino blanco o tinto, agua, cervezas, refrescos

Precio: 62.50€



EJEMPLO DE MENÚ

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate y vinagreta de tomate

Guiso de pasta con almejas

Corvina al horno con trigueros salteados, crema de coliflor y vinagreta de pistachos

Solomillo de ternera asado al horno con cremoso de patata, jugo reducido y trufa negra

Bombon de toffee, praliné de avellana, chantilly envejecido y helado casero

Servicio de pan, café y petit fours

Menú adultos (+3 platos) Vino blanco o tinto, agua cervezas, refrescos

Precio: 84.50€



MENÚ INFANTIL 1

Jamón ibérico
Finger de pollo elaborado en casa
Croquetas de jamón
Mini hamburguesas de colores, ternera con queso
Patatas barbacoa con su mayonesa
Mini hot dogs de colores
Tarta feliz Comunión con su muñeco*
Agua y refrescos
Precio: 24€

MENÚ INFANTIL 2

Jamón ibérico
Surtido de fritos
Macarrones con salsa boloñesa
Filete de solomillo empanado con patatas fritas
Tarta feliz Comunión con su muñeco*
Agua y refrescos
Precio: 25€

*mínimo para 5 niños



COCKTAIL 12 TAPAS

SNACK EN MESA

Surtido de focaccia (tomate, aceitunas, cebolla)

Aceituna gordal rellenas de tapenade

Chips de patatas (tomate, curry y vinagre)

Piruletas de parmesano

Grissini de tomate y orégano

APERITIVOS FRÍOS

Mini chapata de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva

Tartaleta de salmón y gamba

Mini hamburguesa de codorniz escabechada, rúcula y parmesano

Hojaldre de bonito y anchoas

Sopa de tomate, aceite de oliva y espuma de parmesano

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico

Alita de pollo de corral con mayonesa de soja para untar

Brocheta de cerdo ibérico a la parrilla y chimichurri

Croqueta casera de bacalao

Brocheta de langostinos en tempura

Gelée de frutos del mar con espuma de guisantes

POSTRES

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero

BEBIDAS

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos

Precio: 45€

COCKTAIL 18 TAPAS

SNACK EN MESA

Surtido de focaccia (tomate, aceitunas, cebolla)
Aceituna gordal rellenas de tapenade
Chips de patatas (tomate, curry y vinagre)
Piruletas de parmesano
Grissini de tomate y orégano

APERITIVOS FRÍOS

Mini chapata de jamón ibérico, tomate y aceite de oliva
Tartaleta de salmón y gamba
Mini hamburguesa de codorniz escabechada, rúcula y parmesano
Hojaldre de bonito y anchoas
Sopa de tomate, aceite de oliva y espuma de parmesano
Pastel de cabracho con vinagreta de verduras y crujiente de pasta china

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de jamón ibérico
Alita de pollo de corral con mayonesa de soja para untar
Brocheta de cerdo ibérico a la parrilla y chimichurri
Croqueta casera de bacalao
Brocheta de langostino en tempura
Gelée de frutos del mar con espuma de guisantes
Pulpo asado al aroma de parrilla con mojo picón
Mini hamburguesa de ternera, salsa de queso cheddar y cebolla crujiente
Mini hot dogs de colores

POSTRES

Pequeños dulces artesanos elaborados por nuestro maestro pastelero
Trufa de chocolate y té verde

BEBIDAS

Vino blanco, vino tinto, cervezas, refrescos

Precio: 59€





COCKTAIL INFANTIL

Bandeja individual para cada niño con:

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Finger de pollo elaborado en casa

Croquetas de jamón

Mini hamburguesas de colores, ternera con queso

Patatas barbacoa con su mayonesa

Mini hot dogs de colores

Tarta feliz Comunión con su muñeco*

Agua y refrescos

Precio: 24€

BODEGA

BLANCO

- Diez Siglos Verdejo D.O. Rueda

TINTOS

(Para seleccionar una de las dos opciones que les proponemos)

- Finca Constanza Selección Tempranillo V.T. Castilla
- La Tarara Crianza D.O.Ca. Rioja

DIGESTIVOS

(Sin cargo adicional)

- Licor con/sin alcohol de manzana verde y melocotón
- Frangelico
- Pacharan
- Baileys
- Amaretto Disaronno
- Brandy Torres 10 años
- Licor de Hierbas
- Orujo Blanco





CONDICIONES

El menú es el mismo para todos los asistentes. La composición del menú, se facilitará al hotel al menos 15 días antes de la fecha del evento.

Las comuniones que se celebren en el Hotel Silken Puerta América llevarían incluidas las siguientes atenciones:

- Minutas personalizadas
- Servicio de Guardarropía
- Decoración de las mesas

No se incluye Prueba de Menú. En caso de desearlo, se podrá realizar en cualquier momento. El Hotel cobrará el importe del menú degustado por el número de personas.

FORMA DE CONTRATACIÓN

La reserva se efectúa mediante la firma de contrato y la realización de un adelanto de 400 euros como garantía de reserva para su evento.

El importe restante se abonará 72 horas antes del evento contratado.

CONDICIONES ESPECIALES PARA COMUNIONES DE + DE 30 INVITADOS

- Hinchable por cortesía del hotel, con monitor (compartido con los niños de todas las comuniones que se estén celebrando en el hotel)
- Golosinas para los niños.
- Parking gratuito para todos los asistentes (Sujeto a disponibilidad)
- Detalle de todo el equipo del Silken Puerta América, para el protagonista del día.

SERVICIO DE NIÑERA

En ningún caso el Hotel se hace responsable del cuidado de los niños. Ofreceremos la opción de servicio de niñera, consultar precio de este servicio según número y edad de los niños.



PEQUE CHEF



Grupos* máximo 20 niñ@s, mínimo 8 niñ@s
De 6 a 12 años
Incluye material de cocina
Delantal y gorro
Diploma
Duración del taller: 1 hora
Contenido: Taller de Cookies o Taller de Pan
(consensuado por los padres)
PVP IVA INCLUIDO 20€ por niñ@

UNA DIVERTIDA ACTIVIDAD PARA CELEBRAR UN DÍA ESPECIAL

*En caso de coincidir varias Comuniones con este servicio, la actividad se organizaría de manera conjunta



Reservas: +34 917 445 400 / +34 917 445 408
convenciones.puertamerica@hoteles-silken.com
www.hotelpuertamerica.com

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.