

Menú Comunión 2025 Op / 1

DEGUSTACION DE ACEITES Y ACETOS PREMIUM

APERITIVOS

Salmorejo con langostinos y tortillita de camarones
&
Paté de caza menor con encurtidos, olivada y salsa cumberland

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla de atún rojo marinado con espárragos blancos
&
Degustación de croquetas melosas de jamón ibérico y de queso

PRIMER PLATO

Cocktail de marisco en piña

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Lomo de rape asado, crema de patata y bilbaína de piquillos
Entrecot de añojo a la plancha con salsa de mostaza patatas panaderas

POSTRES

Sorbete de mojito a la hierba buena
Tarta de Comunión San Marcos de yema tostada (Personalizada)

Incluye : Pan , Agua Mineral & Vino De La Casa & Café, licor y cava

Precio : 55,00 €/persona (IVA incluido)

Nuestro Restaurante es sostenible porque utiliza alimentos locales y recursos respetuosos con el medio ambiente y la alimentación , garantizando la calidad , trazabilidad , transparencia , compromiso y excelencia de toda su gestión , nuestras elaboraciones pueden contener trazas de alérgenos no marcados con iconos



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

*** HOTEL RESTAURANTE LA BASTIDA***

reservas@hotellabastida.com

CALLE TEMPRANILLO Nº-2

Tfno.: 925 28 10 17

www.hotellabastida.com