

## Menú Comunción - 01

**Ensalada de escabechados** de la tierra.

\*\*\*\*

**Navajas a la plancha** (6 unidades).

\*\*\*\*

**Taco de bacalao confitado** con boletus salteados y alcachofas en tempura.

\*\*\*\*

**Presas ibéricas a la plancha** con champiñones y pimientos asados.

\*\*\*\*

**Tarta de comunción** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Vino Rioja Crianza

Agua Mineral

Café o infusiones

**Precio 38 euros IVA incluido**

## Menú Comunción - 02

**Carpaccio de bacalao** con gajos de naranja y vinagreta de aceitunas negras.

\*\*\*\*

**Crujiente** de espinacas y langostinos.

\*\*\*\*

**Crema de boletus edulis** con tierra de avellana.

\*\*\*\*

**Merluza de pincho** rellena de mejillones.

O

**Entrecote de ternera al gusto** con patata panadera.

\*\*\*\*

**Tarta de comunción** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Vino Rioja Crianza

Agua Mineral

Café o infusiones

**Precio 40 euros IVA incluido**

**RESTAURANTE LA GALIANA /  
MENÚ COMUNCIÓN**

C/ ALFONSO VIII, 10. 42003 SORIA  
975 22 62 11 | COMERCIAL@HOTELALFONSOSORIA.COM

## Menú Comunción - 03

**Capuccino de foie y manzana** con polvo de pistacho.

\*\*\*\*

**Brocheta de langostinos** y cocochas de bacalao.

\*\*\*\*

**Rollito de ibérico** y hongos.

\*\*\*\*

**Merluza de pincho al Orio** con alcaparras y concassé de tomate natural (1/2 ración).

\*\*\*\*

**Solomillo de ternera al gusto** con pimientos asados (1/2 ración).

\*\*\*\*

**Tarta de comunción** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Vino Rioja Crianza

Agua Mineral

Café o infusiones

**Precio 45 euros IVA incluido**



RESTAURANTE LA GALIANA /  
MENÚ COMUNIÓN

C/ ALFONSO VIII, 10. 42003 SORIA  
975 22 62 11 | COMERCIAL@HOTELALFONSOSORIA.COM

## Menú Comunción - 04

**Ensalada templada de bacalao** y setas confitadas con cebolla caramelizada.

\*\*\*\*

**Milhojas de foie con manzana** y reducción de Pedro Jiménez.

\*\*\*\*

**Gamba blanca de Huelva a la plancha** (6 unidades).

\*\*\*\*

**Cordero lechal asado.**  
(Ensalada en centro de mesa).

\*\*\*\*

**Tarta de comunción** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Vino Rioja Crianza

Agua Mineral

Café o infusiones

**Precio 45 euros IVA incluido**

## Menú Comunción - 05

**Ensalada de aguacate** con tartar de merluza y salmón.

\*\*\*\*

**Almejas** a la marinera.

\*\*\*\*

**Rodaballo salvaje** al horno.

\*\*\*\*

**Cochinilla asada** con patatas panadera.

\*\*\*\*

**Tarta de comunción** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Vino Rioja Crianza

Agua Mineral

Café o infusiones

**Precio 55 euros IVA incluido**



RESTAURANTE LA GALIANA /  
MENÚ COMUNIÓN

C/ ALFONSO VIII, 10. 42003 SORIA  
975 22 62 11 | COMERCIAL@HOTELALFONSOSORIA.COM

## Menú Comunción - Infantil

**Entremeses** variados.

O

**Macarrones** con tomate y queso.

\*\*\*\*

**Chuletillas de cordero** con patatas fritas.

O

**Bistec de ternera** con patatas fritas.

\*\*\*\*

**Tarta de comunión** con helado bañado en chocolate caliente.

\*\*\*\*

Refresco o Agua Mineral

**Precio 25 euros IVA incluido**

### CONDICIONES GENERALES

Los menús que adjuntamos son meramente orientativos, permitiendo todos ellos distintas combinaciones entre sí.

La dirección de este hotel se reserva el derecho de asignación de los salones, en función de los distintos servicios reservados para la misma fecha.

Todos los menús incluyen minuta de comunión, muñeco en la tarta y decoración floral.

**\*\*En el caso de estar interesado en celebrar la comunión de su hijo/a en nuestro establecimiento deberá depositar una fianza de 200 € para la formalización de la reserva.**

Información y reserva: [comercial@hotelalfonsosoria.com](mailto:comercial@hotelalfonsosoria.com) | Teléfono 975226211  
De lunes a viernes de 08.00 hrs a 14.00 hrs .



**RESTAURANTE LA GALIANA /  
MENÚ COMUNIÓN**

C/ ALFONSO VIII, 10. 42003 SORIA  
975 22 62 11 | [COMERCIAL@HOTELALFONSOSORIA.COM](mailto:COMERCIAL@HOTELALFONSOSORIA.COM)