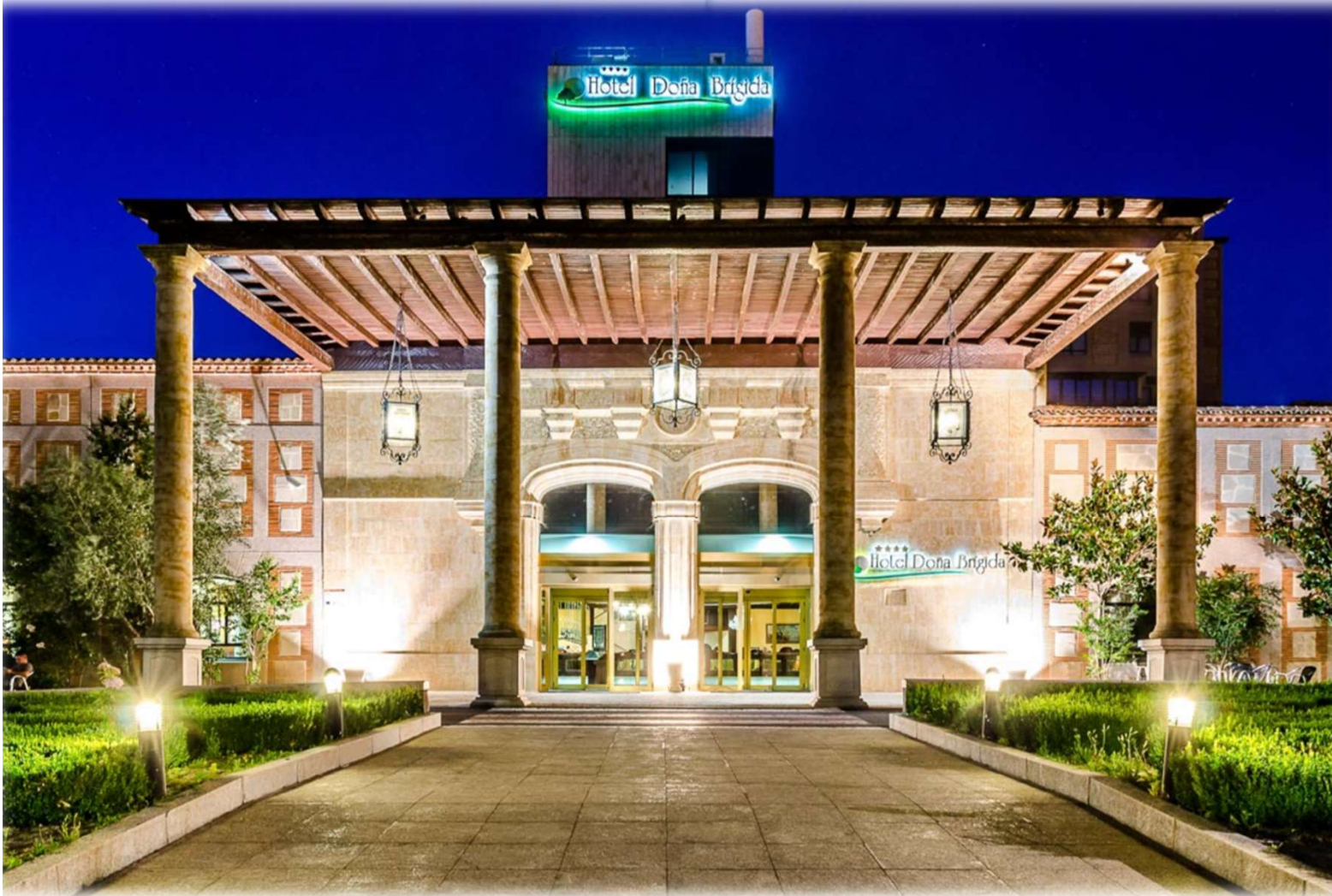


# Por Mi Primera Comunion

2025



Av. del Tormes, s/n. Urb. Vega de Salamanca  
37185 SALAMANCA / T: +34 923 337 020 [www.salamancaforum.com](http://www.salamancaforum.com)

## MENÚ 1

### COMENZAMOS

*Lomo de lubina a la parrilla con escalibada de verduras  
y vinagreta de ajos tiernos*

### SORBETE

*Limón , infusión de hibisco con ron*

### SEGUNDO

*Carrillera ibérica desmigada en su jugo con patata  
rustica al ajillo*

### POSTRE

*Nuestro Ferrero con almendra crocante  
y helado de leche merengada*

### BODEGA

*Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café*

**60 €**

*\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de  
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones. IVA incluido*

## MENÚ 2

### COMENZAMOS

*Medallón de mus de foie, puré de manzanas asadas,  
jamón de pato y pan de pasas*

### PRIMERO

*Crujiente de pasta brick con setas y langostinos  
sobre crema de gambas*

### SORBETE

*Naranja, Martini blanco y jengibre*

### SEGUNDO

*Tostón asado al estilo tradicional con pastel de patata  
y pimientos verdes fritos*

### POSTRE

*Brownie de chocolate templado con nueces, crema de vainilla  
y helado de leche merengada*

### BODEGA

*Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café*

**68 €**

*\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones. IVA incluido*

## MENÚ 3

### ENTRANTE

*Vieira gratinada rellena de setas y langostinos sobre tiernos  
y su vinagreta*

### PESCADO

*Lomo de bacalao confitado al horno sobre piperada de pimientos  
y aceite verde*

### SORBETE

*Limón, ron, tequila y té verde moruno*

### SEGUNDO

*Solomillo de ibérico relleno de cebolla, foie,  
salsa de boletus y puré de manzana*

### POSTRE

*Tarta de hojaldre, nata, y fresas, crema y almendra  
con helado de vainilla*

### BODEGA

*Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café*

**75 €**

*\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de  
alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones. IVA incluido*

## MENÚ 4

### APERITIVO DE BIENVENIDA EN MESA

*Surtido de embutidos ibéricos con queso curado de oveja*

### ENTRANTE

*Nuestro gazpacho de fresas con bogavante*

### PESCADO

*Suprema de corvina al horno, salteado de gulas al ajillo*

*e infusión de té negro matcha*

### SORBETE

*Sorbete de mandarina al vodka*

### CARNE

*Medallón de solomillo de ternera con cebolla roja  
confitada y salsa PX*

### POSTRE

*Semiesfera de lima, corazón de frambuesa  
y velo rosado con helado Brígida*

### BODEGA

*Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café*

**90 €**

*\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones. IVA incluido*

## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTE

*Surtido de embutidos ibéricos con mix de bocaditos fritos*

*O*

*Pasta boloñesa*

### SEGUNDOS

*Pechuga de pollo villaroy con patatas*

*O*

*Escalope de ibérico empanado con patatas*

*O*

*Hamburguesas de ternera con queso y patatas*

### POSTRE

*Tarta de chocolate con helado*

*Refrescos y agua*

**30 €**

*\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones. IVA incluido*



## **Nuestros menús incluyen.....**

*Minutas*  
*Decoración floral de las mesas*  
*Parking gratuito*  
*Animación infantil (mínimo 10 Niños)*

### **Opciones:**

#### **Merienda**

*Bocaditos de ibéricos*  
*Croissant mixto*  
*Croissant vegetal*  
*Empanadas variadas*  
*Tortilla de patatas*  
*Dulces variados*  
*Bebida incluida durante 45min (vino, cerveza, refrescos y agua)*  
**18 € por persona (100% asistentes incluidos niños)**

#### **Candy Bar 250 €**

**Combinados 7,50 € (no premium, consultar), refrescos y cervezas 3 €**

**Mesa de bebidas: Nacionales 80 €/ Premium 110 € (incl. 12 refrescos)**

*Celebración del banquete en uno de nuestros salones privados*  
*(consultar opciones y disponibilidad para su fecha)*

- **Salón Mirador 300€** (mínimo 20 pax adultos)
- **Salón Alagón 350€** (mínimo 30 pax adultos)
- **Restaurante el Mirador en exclusiva**

*(2.500 € de facturación y horario hasta las 19:30 h)*

**Alquiler pub privado 700 € (3 horas) merienda obligatoria** (incluye servicio de 1 camarero y horario límite hasta las 21 horas)

**El horario límite de uso de los salones será hasta las 19:30h**

**Los salones compartidos y de alquiler se pedirá un mínimo de 20 pax adultos a facturar**  
**Para decoraciones, montajes previos y peticiones especiales consultar condiciones**

**IVA incluido en los precios facilitados en el dossier**