

Menú 1

Comuniones 2023

- Aperitivo de bienvenida

Entrantes a compartir

- Cecina de León I.G.P.
- Ensalada de bacalao confitado con salsa romesco.
- Croquetas de marisco con lámina de Ibérico.
- Tabla de quesos con membrillo y sus tostas:
 - Pata-mulo semicurado Villa Romana (Navatejera), Campo Oro Añejo (Valencia de Don Juan) y Valdeón I.G.P. azul (Valdeón).

Platos principales a elegir

- Lechazo de León asado a baja temperatura con su guarnición.
- Secreto Ibérico de bellota sobre boniato trufado
- Merluza del Cantábrico con almeja japonesa y salsa de gambones.
- Rape con crema de oricios, verduritas salteadas y filamentos de chile

Postre

- Tarta por encargo con helado

Bodega

- Yllera vendimia nocturna 100% Verdejo
- Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja
- Aguas, refrescos y licores
- Café/infusión y copa de cava

PVP 56,00€ por persona



Menú 2

Comuniones 2023

- Aperitivo de bienvenida

Entrantes a compartir

- Jamón Ibérico de bellota “País de Quercus” (Extremadura).
- Ensalada templada de espárragos, vieira laminada y vinagreta de avellanas tostadas.
- Foie micuit, confitura de higos y reducción de oporto.
- Croquetas de boletus y trufa

Platos principales a elegir

- Rodaballo a la parrilla, cremita de gamba y taquitos de jamón.
- Bacalao “Premium” a baja temperatura y sopa dulce de sidra.
- Entrecote de vacuno madurado mínimo 45 días, patatas y pimientos asados.
- Presa Ibérica de bellota pintada en salsa de foie y vermouth rojo con espinacas salteadas con sésamo.

Postre

- Tarta por encargo con helado

Bodega

- Yllera vendimia nocturna 100% Verdejo
- Ramón Bilbao Crianza DOCa Rioja
- Aguas, refrescos y licores
- Café/infusión y copa de cava

PVP 65,00€ por persona



Menú infantil

Comuniones 2023

Entrantes a compartir

- Cecina de León I.G.P. y paleta Ibérica de bellota
- Tiras crujientes de pollo con salsa de queso
- Calamares a la andaluza

Platos principales a elegir

- Escalopines de vacuno con guarnición
- Hamburguesa de vacuno con queso semicurado
- Merluza a la romana o a la plancha
- Pasta con nuestra boloñesa casera

Postre

- Tarta por encargo con helado

PVP 29,50 € por persona

Opción bodega Premium + 12,00 €

- Mar de Frades Albariño DO Rías Baixas
- Arzuaga crianza DO Ribera del Duero
- Aguas, refrescos y licores
- Café/infusión y copa de Gramona Imperial



Servicios incluidos

- Restaurante La Mary le ofrece servicio de animación especializado para su evento, con monitores titulados con amplia experiencia que harán disfrutar a los más peques entre las 17:00 y las 18:00
- Disponemos de servicio de minuta incluido, con la fecha y el nombre de l@s homenajead@s como recuerdo del evento
- El restaurante proporciona la decoración necesaria para vestir su mesa durante el evento. Además, facilitamos la incorporación de cualquier elemento que deseen traer por su cuenta

Servicios prestados

- Restaurante La Mary le ofrece la posibilidad de contratar mesa dulce para su evento o decoración con globos con empresas colaboradoras
- Cualquier servicio que puedan necesitar no duden en consultarnos, les asesoraremos en todo lo necesario y ayudaremos en todo lo que esté en nuestra mano para garantizar que su evento esté a la altura de sus mayores expectativas