

# COMUNIONES

2023

*Personaliza tu menú*



Monasterio  
de Santa Fe

EMPEZAMOS CON EL  
**PACK MÍNIMO\***

- Decoración floral en las mesas
- Minuta personalizada
- Sorbete de limon
- Tarta de comunión con helado
- Muñeco de comunión para la tarta
- Copa de cava brut basico
- Vino tinto joven
- Aguas minerales y gaseosas
- Cafés, carajillos o infusiones
- Licores (Combinados no incluidos)

precio 20 € / persona

**UNA COMUNIÓN EXCLUSIVA Y PERSONALIZADA:  
AÑADA LOS PLATOS, ANIMACIONES Y EXTRAS QUE DESEE**

**1 ELIJA LOS PLATOS EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS**

Entrante y principal, excepto opción menú 3 platos

**2 EXISTE OPCIÓN MENÚ 3 PLATOS**

También pueden elegir un entrante + carne + pescado

**3 COMPLETA EL MENÚ CON EXTRAS DIVERSIÓN**

Disponemos de servicios y profesionales a su servicio





# APERITIVOS

<b>CORTE DE JAMÓN DE TERUEL</b> CON TOSTADAS DE PAN CON TOMATE	<b>500 €</b>	<b>CORTE DE JAMÓN RECEBO</b> CON TOSTADAS DE PAN CON TOMATE	<b>600 €</b>
<b>SUPLEMENTO DE BEBIDA POR COMENSAL</b>	<b>3.50 €</b>	<b>CROQUETA DE JAMÓN</b>	<b>2 €</b>
<b>CROQUETA DE SECRETO IBÉRICO Y MIEL</b>	<b>2 €</b>	<b>CROQUETA DE RABO DE TORO</b>	<b>2 €</b>
<b>CROQUETA DE CHIPIRÓN EN SU TINTA</b>	<b>2 €</b>	<b>CROQUETA DE GAMAS Y GULAS</b>	<b>2 €</b>
<b>GAMBA ORLY</b>	<b>2.50 €</b>	<b>PLATO DE JAMÓN DE TERUEL</b> 150 g. CON PAN CON TOMATE	<b>12 €</b>



# ENTRANTES

## ENSALADA GOURMET DE PULPO A LA GALLEGA

15 €

Langostinos Escaldados en Palometa con Brotes de Lechuga y Verduras, alineado con Vinagreta de Pimentón de la Vera, Virgen de Oliva del Bajo Aragón y Flor de sal

## CREEP CASERA DE ESPINACAS

13 €

Rellena de Cremosa Velouté de Confit de Canard, Nueces de Macadamia y Portobelo, con un Ligero Gratinado de Virutas de Queso Grana Padano y Acompañado con una Salsa Ligera de Naranja Valenciana

## CANELÓN CREMOSO DE CARRILLERA DE TERNERA ESTOFADA

13 €

con Verduras de Temporada y Boletus, Gratinado con Queso Semicurado Trufado de Teruel y con Fondo del Estofado

## ENTREMÉS "MONASTERIO DE SANTA FÉ"

20 €

Fríos: Jamón de Teruel, Cecina de León, Queso Flor de Esgueva, Espárragos Blancos con salsa de Pepinillos y Anchoas, Tostada de Salmón Ahumado y Crema de Queso Aromatizado, Brocheta Tropical.

## CANELÓN CREMOSO DE TXANGURRO DEL NORTE

15 €

y Chipirón Patagónico al Graten de Queso Provolone y Virutas de Albahaca Fresca Sobre Salsa Americana

Calientes: Croqueton de cocido, Empanada rellena de queso curado y nueces y gambon escalopado de coco

## ARROZ DEL PIRINEO CREMOSO CON ½ BOGAVANTE

18 €

y frutos del Mar del Norte en Salsa de Gambones y Brandy de la Tierra



# CARNES

**TERNASCO D.O. ASADO AL ESTILO EL "MONASTERIO DE SANTA FÉ"**

con Patatas al Horno y Cogollos con Vinagreta de Miel y Pipas

17 €

**COCHINILLO COCIDO EN DOS COCCIONES**

al Estilo "Monasterio de Santa Fé" acompañado de Manzana Caramelizada

14 €

**CHULETA DE RES A LA BRASA**

con Salsa de Trufa, Pimientos de Padrón y Patatas Crujientes

18 €

**ENTRECOTE DE 350G. A LA BRASA**

con Salsa de Boletus, Pimientos Rojos Asados y Patatas Crujientes

20 €

**SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA**

con Virutas de Foie y Salsa de P.X. con Patatas Crujientes y Trigueros

26 €



# PESCADOS

**MERLUZA CON SALSA DE  
GAMBONES**

*y Frutos del Mar*

16 €

**CENTRO DE BACALAO  
GRATINADO**

*con Alioli de Ajo Morado*

18 €

**TRANCHA DE RODABALLO A  
LA PLANCHA**

*con Orio de Gambas*

22 €

**TABURETE DE RAPE ASADO**

*con Orio de Gulas*

25 €



# SORBETES Y POSTRES

**SORBETE DE PIÑA  
DEL MONTE**

**2.5 €**

**SORBETE DE FRESA FRESCA**

**3 €**

**SORBETE DE MELÓN**

**2.5 €**

**SORBETE DE TUTIFRUTTI**

**3 €**

**TULIPA CON 1 BOLA DE  
HELADO Y TOPPING**

**4 €**

**TULIPA CON 2 BOLAS DE  
HELADO Y TOPPING**

**5.50 €**





# BODEGA

RAMÓN BILBAO

3.50 €

GARNACHA CENTENARIA

4.50 €

MONTELCIEGO RIOJA

2.50 €

OTROS VINOS

(Consultar)

CAVA ANNA DE CODORNIU

2.50 €

JUVE CAMPS BRUT CINTA  
PURPURA

4 €

MONTELCIEGO RIOJA

2.50 €

OTROS CAVAS o  
CHAMPAGNE

(Consultar)



# MENÚ INFANTIL

## PRIMER PLATO (a elegir)

- Entremeses fríos y calientes: jamón de Teruel, jamon dulce, lomo de Teruel, empanadillas, croquetas, langostino empanado, porción de pizza y calamares
  - Pizza individual de jamón dulce, queso y tomate
  - Pasta bolognesa con queso rallado

## SEGUNDO PLATO (a elegir)

- Costillitas de ternasco de Aragón con patatas fritas
- Fingers de pechuguita de pollo con patatas fritas
- Nuestra hamburguesa de ternera con patatas fritas

## POSTRE

Tarta de comunión Y HELADO INFANTIL

Incluye: Agua mineral / refrescos

**25 €**



# EXTRAS

¿COMPLETAMOS LA COMUNIÓN?

## ANIMACIÓN

La animación incluye bailes, juegos, pintacaras, globoflexia y cuentacuentos. El precio total de la animación se repartirá entre todos los menús infantiles de las distintas comuniones y cada una abonará el número de menús infantiles.

HASTA 15 NIÑOS (1 ANIMADORA) 150 € Hora y media  
ENTRE 15 Y 30 NIÑOS (2 ANIMADORAS) 280 € Hora y media



## DISCO MÓVIL

3 HORAS DE DURACIÓN  
450 €



## MAGO

1 HORA DE ESPECTÁCULO

450 €



## ALQUILER DE CARRITO PARA CANDY BAR

80 €



CONSULTE CUALQUIER EXTRA  
ADICIONAL QUE DESEEN

## **\*INFORMACIÓN GENERAL DE COMUNIONES**

### **1.- PACK MÍNIMO OBLIGATORIO:**

En las comuniones del Monasterio se personaliza el menú, a gusto suyo, pero el pack mínimo es obligatorio y el menú debe componerse al menos de un ENTRANTE y un segundo plato (carne o pescado a elegir). A partir de ahí pueden completar a su gusto el menú

### **2.-RESERVA Y CONTRATACION:**

La reserva definitiva del evento será confirmada al firmar el contrato y entrega de la señal.

En caso de cancelación por motivos ajenos al restaurante no habrá devolución.

### **3.-COMPLEMENTOS:**

Si desea contratar servicios externos a los ofrecidos por el Restaurante monasterio de Santa Fe, cualquier espectáculo o servicio deberá estar sujeto a derechos de autor, la liquidación correspondiente por este concepto será con cargo al cliente.

La empresa contratada deberá presentar: acta de la S.S. , seguro de responsabilidad civil, SGAE y datos fiscales.

Si hubiese sanción, dicha sanción correría a cargo del cliente.

### **4.-CONFIRMACION:**

El número previsto de asistentes deberá ser confirmado con 10 días de antelación, con posibles modificaciones hasta 72 horas antes del evento. Diferencia máxima 2 comensales.

### **5.-FACTURACION:**

Se facturaran los comensales confirmados 72 horas antes del evento. Si hubiese algún extra o invitado confirmado en el mismo DIA se abonara en el restaurante.

### **6.-PAGO:**

El pago se realizara exclusivamente con tarjeta o efectivo, siempre sin superar el máximo legal permitido, al finalizar el evento.

### **7.- MENUS ESPECIALES:**

Existen menús especiales para personas vegetarianas, celiacas o alérgicas a cualquier alimento.

Para poder ofrecerle un mejor servicio rogamos que lo haga saber por escrito el DIA de la firma del contrato.

### **8.-LA EMPRESA**

La empresa se reserva el derecho de admisión a cualquier persona que quebrante gravemente las normas básicas de civismo que rigen en los centros públicos.

### **9.- DEGUSTACIONES**

Se harán degustaciones de menús de un mínimo de 4 menús a facturar en el mismo DIA de la degustación



C/ Santa Fe, 14 - Cuarte de Huerva  
[info@elmonasteriodesantafe.com](mailto:info@elmonasteriodesantafe.com)

Teléfono 976504489

Whatsapp 663817855