

DESDE 1980  
**SANFRANCISCO**  
RESTAURANTE

## Menús Comuniones 2024



## CONDICIONES GENERALES 2024

La familia Serrano le agradece su interés y pone a su disposición el Restaurante San Francisco, como lleva haciendo desde 1980, para la celebración de la Comunión de sus hijos.

Le presentamos nuestros **menús de Comunión para este año**, esperando que sean de su agrado. No obstante, estamos abiertos a sugerencias al objeto de su total satisfacción. Se pueden valorar **modificaciones** en los menús para ajustarlos totalmente a los gustos de cada una de las celebraciones.

Si desean contratar un **Cóctel de entrada**, les ofrecemos esta versión de **6 aperitivos por un precio de 12 por adulto IVA Incluido**:

- Conos de Mousse de Foie
- Pincho Donostiarra
- Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Chupito de Salmorejo
- Chorizo Criollo con Mostaza de Miel
- Mini Kebap de Pollo con Salsa de Yogur

En caso de mal tiempo, el Cóctel se servirá en la mesa.

A partir de las **18h.**, para la sobremesa, el Restaurante habilitará un espacio común con discoteca, barra y mobiliario donde podrán pedir las consumiciones que deseen al precio de 8€ IVA/persona en las Primeras marcas de importación no Premium, a 12€ IVA/persona en las bebidas Premium y a 3,5€ + 10% IVA/persona en los refrescos y cerveza.

## CONDICIONES GENERALES 2024

En caso de **reservar una carpa de un determinado aforo y no llegar al mínimo establecido**, se tendrá que **abonar una cierta cantidad de dinero en concepto de alquiler**, teniendo en cuenta que los niños cuentan como 1/2 adulto.

<u>Carpa/Espacio</u>	<u>Precio Alquiler</u>	<u>Aforo Mínimo</u>	<u>(Exento de Alquiler)* Mínimo a facturar</u>
• Carpa 1	270€	20 adultos	1.800€
• Carpa 2	395€	40 adultos	3.600€
• Carpa 3	395€	40 adultos	3.600€
• Carpa 4	350€	35 adultos	3.150€
• Carpa 5	540€	50 adultos	4.500€
• Carpa 6	270€	20 adultos	1.800€
• Carpa Zarzuela Izda.	695€	70 adultos	6.300€
• Carpa Zarzuela Dcha.	650€	65 adultos	5.850€
• Carpa Pinos	950€	80 adultos	7.200€

\* Quedarán **exentos de dicho alquiler** del espacio o carpa aquellos eventos que **cumplan con el mínimo de personas establecidas en el aforo** de dicho espacio o que lleguen al **mínimo de facturación indicada** para cada espacio.

## MENÚ 1

---

### Entradas al centro

- Jamón, Lomo y Queso Curado de Oveja
- Tartar de Atún Rojo de Almadraba
- Terrina de Foie
- Tomate de los de antes con Ventresca

### Segundo plato. A elegir entre 2 opciones, 1 semana antes del evento.

opción 1. Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla con Guarnición de Patatas a lo Pobre

opción 2. Bacalao al Horno con Salsa de Piquillos

### Postre

- Tarta de la casa
- Café y Cava

### Bebidas

- Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Crianza de Rioja
- Licores de Frutas

**89,95€ IVA incluido**



## MENÚ 2

---

### Primer plato

- Ensalada de Bogavante y Langostinos con Vinagreta de Manzana

### Segundo plato. A elegir entre 3 opciones.

opción 1. Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla con Guarnición de Patatas a lo Pobre

opción 2. Paletilla de Lechal Asada

opción 3. Merluza en Salsa Verde

### Postre

- Tarta de la Casa con Sorbete de Mango y Frutas del Bosque
- Café y Cava

### Bebidas

- Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Reserva de Rioja o Ribera del Duero Crianza
- Licores de Frutas

114,95€ IVA incluido



## MENÚ 3

---

### Primer plato

Ibéricos:

- Jamón, Lomo y Queso Curado de Oveja

### Segundo plato

Mariscada:

- Gambas, Langostinos, Cigalas y Buey de Mar

### Tercer plato. A elegir entre 2 opciones.

opción 1. Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla con Guarnición de Patatas a lo Pobre

opción 2. Bacalao al Horno con Salsa de Piquillos

### Postre

- Tarta de la Casa • Café y Cava

### Bebidas

- Agua Mineral, Cerveza y Refrescos
- Vino Blanco Verdejo de Rueda
- Vino Tinto Crianza de Rioja
- Licores de Frutas

**119,95€ IVA incluido**



## MENÚ PARA NIÑOS

---

### Entradas al centro.

- Mixta de Jamón Ibérico, Lomo Ibérico y Queso Semicurado
- Croquetas
- Calamares Fritos

### Segundo plato

- Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla con Patatas fritas

### Postre

- Tarta de Trufa Casera

### Bebidas

- Agua Mineral, Refrescos y Zumos

44,95€ IVA incluido





DESDE 1980  
**SAN FRANCISCO**  
RESTAURANTE

Carretera Cristo del Pardo s/n  
El Pardo. Madrid 28048

Información y reservas

**91 376 07 52**

[roberto.serrano@restaurante-sanfrancisco.com](mailto:roberto.serrano@restaurante-sanfrancisco.com)  
[www.restaurante-sanfrancisco.es](http://www.restaurante-sanfrancisco.es)