

Restaurante








# COMUNIONES 2020

*Estimados clientes:*

*Para un momento tan especial como es el día de la primera comunión de su hijo/a, el restaurante Lago Azul pone a vuestra disposición tanto sus instalaciones, así como un equipo de profesionales con experiencia avalada a fin de que todo resulte de vuestro agrado.*

*El restaurante Lago Azul está provisto de:*

-  Salones climatizados
-  Terraza jardín
-  Salón de Baile privado
-  Parque infantil
-  Amplia zona de aparcamiento

*Asimismo, también os podemos facilitar cualquier tipo de complemento que necesitéis:*

-  Autobús / Minibús
-  Coches de Alquiler
-  Floristería y peluquería
-  Fotógrafos
-  Imprenta Digital/ Photocall
-  Payasos, magos, etc.
-  Monitoras infantiles
-  Carritos candy bar
-  Orquestas
-  DJ

La dirección del restaurante Lago Azul s.l.  
se pone a vuestra entera disposición para aconsejaros  
o aclarar cualquier duda que se os pueda presentar.

## Aperitivo Bienvenida

*Servido en nuestro jardín y compuesto de:  
Cervezas, refrescos y vermut*

## Menú

*Delicias de Teruel con queso curado  
Tostas de pan con tomate  
“Clotxina” del mediterráneo al limón  
Calamares romana  
Gambas a la sal*

\*\*\*\*

*Paella marinera de carabineros*

## Tarta de celebración

*Tres gustos*

## Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas  
Vino blanco d.o. Catalunya “**Conde de Caralc**”  
Vino tinto d.o. Somontano “**Glarima**”  
Cava brut nature “**Dúo de Castellblanch**”  
Café y licores*

## Aperitivo Bienvenida

Servido en nuestro jardín y compuesto de:  
Cervezas, refrescos y vermut

## Menú

*Jamón de Teruel con queso curado*  
*Tostas de pan con tomate*  
*Ensalada tropical*

\*\*\*\*

*Cola de rape marinera*

\*\*\*\*

*Codillo de cerdo asado a la miel*  
*y gratén de patatas*

\*\*\*\*

*Royal de capuccino*

## Tarta de celebración

*De yogourt y arándanos*

## Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas*  
*Vino blanco d.o. Catalunya “Conde de Caralc”*  
*Vino tinto d.o. Somontano “Glarima”*  
*Cava brut nature “Dúo de Castellblanch”*  
*Café y licores*

## Aperitivo Bienvenida

*Servido en nuestro jardín y compuesto de:  
Cervezas, refrescos y vermut*

## Menú

*Surtido de embutidos ibéricos con queso curado*

*Tostas de pan con tomate*

*Ensalada de ahumados y vinagreta de tartar*

\*\*\*\*

*Lomo de bacalao de anzuelo gratinado*

*Con ajoaceite de setas y fajito de trigueros*

\*\*\*\*

*Jarrete de ternera con jugo de trufas*

*y gratén de patatas*

\*\*\*\*

*Goshua*

## Tarta de celebración

*Sacher*

## Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o. Catalunya "Conde de Caralc"*

*Vino tinto d.o. Somontano "Glarima"*

*Cava brut nature "Dúo de Castellblanch"*

*Café y licores*

## Aperitivo Bienvenida

*Servido en nuestro jardín y compuesto de:  
Cervezas, refrescos y vermut*

## Menú

*Jamón ibérico con queso curado*

*Tostas de pan con tomate*

*Mezclum con con jamón de pato y tomates confitados  
con vinagreta de balsámico, pasas y piñones*

*Kataifi de merluza y vieiras*

*Pulpo “a feira”*

*Langostinos del mediterráneo bellavista*

\*\*\*\*

*Sorbete de limóncello*

\*\*\*\*

*Medallones de solomillo de cerdo con foie y gratén de patatas*

\*\*\*\*

*Brownie de nueces con biscuit glace y chocolate caliente*

## Tarta de celebración

*Souflada de limón*

## Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o. Catalunya “Conde de Caralc”*

*Vino tinto d.o. Somontano “Glarima”*

*Cava brut nature “Dúo de Castellblanch”*

*Café y licores*

## Aperitivo Bienvenida

Servido en nuestro jardín y compuesto de:

Cervezas, refrescos y vermut

## Menú

*Cecina de León y queso curado al romero*

*Tostas de pan con tomate*

*Tartar de salmón y aguacate*

*Chipirones a la plancha con salsa mery*

*Pulpo frito con crema de puerros*

*Vieira gratinada*

*Gambón crujiente con mayonesa de curry*

\*\*\*\*

*Sorbete de mojito*

\*\*\*\*

*Paletilla de cordero rustida al aroma de hierbas del bosque*

*Y gratén de patatas*

\*\*\*\*

*Tulipa de helado*

Con brocheta de frutas naturales

## Tarta de celebración

*“Tortà” de almendra y yema*

## Bodega

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o. Catalunya “Conde de Caralc”*

*Vino tinto d.o. Somontano “Glarima”*

*Cava brut nature “Dúo de Castellblanch”*

*Café y licores*

# Menú Infantil

Patatas Chips

Aceitunas Rellenas

Caprichos de calamar

Entremeses de Fiambres

Filetes de Pollo Empanados con patatas fritas

Helado

Aguas minerales y refrescos

Merienda

CHIMOS DE JAMON Y QUESO

Y SANDWICH DE NOCILLA

MONITORAS Y PARQUE INFANTIL  
(CASTILLO HINCHABLE-PINTACARAS- GLOBOFLEXIA-ETC) INCLUIDOS



## *Menú*

*Entrante*

*Tempura de verduras de temporada*

\*\*\*\*\*

*Primer Plato*

*Ensalada de brotes tiernos con tomate confitado, tofú y germinados  
Vinagreta de frutos secos*

\*\*\*\*\*

*Segundo Plato*

*Rissoto con setas*

\*\*\*\*\*

*Postre*

*Brocheta de frutas naturales*





# ENCUESTA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

Fecha del evento:

Contratantes:

Nombre y apellidos persona sensible :

Nº mesa:

Marque con una X aquellas alergias que se le hayan diagnosticado:

Alérgeno

Observaciones

Lácteos y derivados		
Huevo y derivados		
Cereales con glúten		
Frutos de cáscara		
Crustáceos		
Pescado		
Soja y derivados		
Apio		
Mostaza y derivados		
Sésamo		
Sulfitos		
Altramuces		
Moluscos		
Otros (indicar)		

Fecha y firma:

Restaurante



## Condiciones generales:

-El precio del menú **incluye** el impuesto sobre el valor añadido (IVA) del 10 %  
-Está incluida la cuota a satisfacer a las gestoras de derechos audiovisuales (AGEDI, SGAE, etc....) por el uso de repertorio musical.

-Disponen de 45 días naturales desde la recogida de menús, de reserva tentativa de la fecha de celebración del banquete. Para formalizar la contratación será necesario dentro de dicho plazo entregar firmado el "Contrato de prestación de servicio" y realizar el depósito de 300 € a descontar de la factura final del banquete.

-El número definitivo de plazas será comunicado con 5 días de antelación a la celebración del banquete, abonando en ese momento el 50 % del importe de la factura, y el resto será satisfecho la semana siguiente a la realización del banquete.

-En el caso de querer realizar prueba del menú, el precio será de 30 €/pers.

**Ayuntamiento de l'Alcora.** Según la Ordenanza Reguladora de la Convivencia Municipal, Art. 9.2-Apdo. D, está prohibido el lanzamiento de fuegos artificiales en vía pública y terrenos adyacentes sin previa autorización del Ayuntamiento.

**Ministerio de Sanidad.** Según la ley 42/2010 de 30 de diciembre (Ley antitabaco) queda prohibido fumar en todos los recintos cerrados de este establecimiento.

**Conselleria de Sanitat.** Según el Reglamento de la EU nº 1169/2011 y el R.D 126/2015 de 27 de febrero, les informamos que este establecimiento dispone de información relativa a alérgenos, a disposición de los clientes que lo soliciten.  
Ajuntamos hoja de declaración de alérgenos para que nos informen de todos aquellos menús que tengamos que preparar a invitados de su banquete con problemas de intolerancia o alergia a algunos de los productos reconocidos por la Agencia Española de Alimentación o diagnosticados por su médico.

**Agencia Tributaria.** En aplicación del Art. 7 de la Ley 7/2012 de 29 de Octubre (Ley antifraude), no se podrá pagar en efectivo o con cheque bancario al portador, ningún servicio ofrecido por este establecimiento, cuando el importe sea superior a 2500 €. Igualmente y si el importe es superior a 400 € será obligatorio el cumplimentar el contrato de servicio con objeto de declarar las partes intervinientes en dicha operación.  
El incumplimiento es constitutivo de infracción administrativa, sancionada con el pago del 25 % sobre el importe satisfecho en efectivo.