

Restaurante



*Estimados clientes:*

*Para un momento tan especial como es el día de la primera comunión de tu 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.

*Menús Comunión 2025*

*Aperitivo de Bienvenida*

*Servido en nuestro jardín  
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..  
y Cocktail de Frutos secos*

*Menú*

*Tabla con Embutidos de Teruel y Queso curado  
acompañado de tostas de “pa amb tomaca”*

*Ensalada tropical  
Zamburiñas asadas  
Calamares Romana  
Langostinos Bella Vista*

\*\*\*\*

*Sorbete de Cereza*

\*\*\*\*

*Jarrete de Cerdo asado a la miel  
y patatas panadera*

\*\*\*\*

*Copa “Dulce,Rico” GOXUA*

*Tarta de celebración*

*Semi-fria Tres gustos  
NATA-TRUFA-CARAMELO*

**Bodega**

*Aguas, refrescos y cervezas  
Vino Rosado d.o.Rueda “AGUAZUL” verdejo  
Vino tinto d.o.Rioja “MONTECILLO”crianza.  
Cava Utiel-Requena “LUCENTUM”Brut  
Café y Licores Selectos*

*Pvp. 86.00 €/pers.*

*Aperitivo de Bienvenida*

*Servido en nuestro jardín  
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..  
y Cocktail de Frutos secos*

*Menú*

*Jamón Iberico y Queso curado  
acompañado de tostas de “pa amb tomaca”  
Ensalada de mézclum, Bacalao y Salmón ahumados  
con vinagreta de tartar y crujiente de cebolla*

\*\*\*\*

*Lomo de bacalao de Islandia gratinado con ajoaceite*

\*\*\*\*

*Sorbete de Limoncello*

\*\*\*\*

*Turnedó de cerdo con foie y ciruelas  
y patatas panadera*

\*\*\*\*

*Coulant de chocolate con helado de bayleis*

*Tarta de celebración*

*De souflada de limón*

**Bodega**

*Aguas, refrescos y cervezas  
Vino blanco d.o.Alicante “MARINA ALTA”  
Vino tinto d.o.Ribera del Duero “VIÑA VILANO”Roble.  
Cava Valenciano Bodegas Vicente Gandia “MIRACLE” Brut  
Café y Licores Selectos*

*Pvp. 90.75 €/pers.*

*Aperitivo de Bienvenida*

*Servido en nuestro jardín  
Cervezas, refrescos, vinos, vermut, etc..  
y Cocktail de Frutos secos*

*Menú*

*Cecina de León con queso curado al romero  
acompañado de tostas de “pa amb tomaca” y All i Oli  
Ensalada brotes con jamón de pato, tomates confitados  
Y vinagreta de pasas y piñones*

*Tacos de Pulpo frito con Crema de Puerros  
Kataifi de merluza y vieiras  
Gambas a la sal*

\*\*\*\*

*Sorbete de Mandarina al azahar*

\*\*\*\*

*Carrillera de vacuno en su jugo, sopa de foie y manzana asada  
y patatas panadera*

\*\*\*\*

*Brownie de nueces con helado de vainilla y chocolate caliente*

*Tarta de celebración*

*Delicia de Yogurt y Arandanos*

**Bodega**

*Aguas, refrescos y cervezas*

*Vino blanco d.o.rioja “EL MARIDO DE MI AMIGA” semi-dulce*

*Vino tinto d.o.Rioja “AZPILICUETA”crianza.*

*Cava Sant Sadurní d’Anoia “ANNA blanc de blancs” Brut Reserva*

*Café y Licores Selectos*

*Pvp. 96.50 €/pers.*

# 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 Jamón y Queso  
Sandwich de Nocilla  
Refrescos

P.V.P. 50.00 EUROS

### INCLUIDO

MONITORAS DURANTE Y DESPUES DE LA COMIDA  
PARQUE INFANTIL  
(CASTILLO HINCHABLE-PINTACARAS- GLOBOFLEXIA-ETC)

# Salud &

## Menú

### *Entrante*

*Tempura de verduras de temporada  
Albondigas de Tofu*

\*\*\*\*\*

### *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*

*Pvp. 75,00 €/pers.*



## ENCUESTA SOBRE ALERGIAS ALIMENTARIAS

*Fecha del evento:*

*Contratantes:*

*Nombre y apellidos:*

*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:*

## **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 30 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 para firmar 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 35 €/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.

Adjuntamos 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 1000 €. 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.

## *Servicios Extra*

<b>DISCO-MOVIL</b>	RESERVA DE MESAS	120,00 €
<b>CANDY</b>	PERSONALIZADO	180,00 €
<b>SEATING MESAS</b>	LISTA DE INVITADOS	50,00 €

## *Merienda*

<b>COCAS</b>	TOMATE – MANZANA – NOCILLA - PATATA	40,00 € und.
<b>MINI-BOCADILLOS</b>	JAMÓN – BACON QUESO - TORTILLA	3,00 € und.
<b>TORRA DE CARNE</b>	Secreto – morcilla-panceta . longaniza Acompañado de ajo-aceite y tomate	9,00 € pers.

## *Barra Libre*

<b>POR BOTELLAS</b>	CON 12 REFRESCOS INCLUIDOS	60,00 € Botella
<b>REFRESCOS EXTRA</b>		2,00 €
<b>AGUAS 33cl</b>		1,00 €
<b>CUBALIBRES</b>	Seagram´s – Tanqueray – Puerto Indias Ron Cacique – Jhonie Walker, etc..	7,00 €
<b>BARRA PREMIUM</b>	CON CARRITO DE BEBIDAS (NORDES-GIN MARE-ABSOLUT- FLOR DE CAÑA-HAVANA 7-BLACK LABEL Acompañado de tónicas Premium	90,00 € Botella

*El local dejara de atender a partir de las 20:30 horas*

*y a las 21:00 cerrara sus puertas*

Restaurante

