

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU DE COMUNION N° 1**

### **ENTRANTES**

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen (al centro)
- Ensalada de jamón de pato con champiñón y mozzarella (al centro)
- Timbal de huevos rotos con pimientos y ralladura de trufa (al centro)

### **PESCADOS**

- Atún con salteado de tomates y trigueros al aceite de soja (1/2 ración)

### **CARNES**

- Timbal de rabo de ternera deshuesado al vino tinto (1/2 ración)

### **POSTRES**

- Tarta a elegir de “Maro Valles”

### **BEBIDAS**

- Tinto de la Ribera del Duero “Prado Rey Roble”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **32 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU DE COMUNION N° 2**

### **ENTRANTES**

- Jamón ibérico de Guijuelo/Queso añejo de oveja de Sardón de Duero (al centro)
- Ensalada de atún con pimientos confitados (al centro)
- Mollejas crujientes de lechazo con vegetales en tempura (al centro)

### **PESCADOS**

- Bacalao confitado al Pil-Pil de Boletus con verduritas al dente (1/2 ración)

### **CARNES**

- Solomillo ibérico al P.X. con manzana confitada (1/2 ración)

### **POSTRES**

- Tarta a elegir de “MaroValles”

### **BEBIDAS**

- Tinto crianza de la Ribera del Duero “Emina crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

**PVP iva no incluido 35 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU DE COMUNION N° 3**

### **ENTRANTES**

- Jamón ibérico de Guijuelo con pan y tomate (al centro)
- Ensalada de langostinos, con tartar de aguacate y salmón (al centro)
- Risotto de magret de pato, con hongos y queso de cabra (individual)

### **PESCADOS**

- Merluza a la plancha con salsa romescu y ajos tiernos (1/2 ración)

### **CARNES**

- Solomillo de buey con milhojas de patata y bacon (1/2 ración)

### **POSTRES**

- Tarta a elegir de “MaroValles”

### **BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera de Duero “Valtravieso crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

**PVP iva no incluido 43 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaborariamos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU DE COMUNION N° 4**

### **ENTRANTES**

- Carpaccio de Buey con lascas de foie (al centro)
- Pulpo a la plancha con patata revolcona y puré de pimiento verde (al centro)
- Salmorejo con picada de huevo y crujiente de jamón ibérico (individual)

### **PESCADOS**

- Lubina gallega salvaje con gratén de verduras (1/2 ración)

### **CARNES**

- Cochinillo confitado con patata panadera (1/2 ración)

### **POSTRES**

- Tarta a elegir de “MaroValles”

### **BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Emilio Moro”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codorníu”

PVP iva no incluido **45 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU DE COMUNION N° 5**

### **ENTRANTES**

- Surtido de ibéricos (al centro)
- Terrina de foie con compota de orejones al Oporto (al centro)
- Revuelto de Boletus Edulis de Soria con piñones (al centro)

### **CARNES**

- Lechazo I.G.P. asado en horno de leña (1 cuarto/2 personas)
- Ensalada de lechuga, tomate y cebolla

### **POSTRES**

- Tarta a elegir de “MaroValles”

### **BEBIDAS**

- Vino tinto de la Ribera del Duero “Mauro”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Blanc de Blancs de Codornú”

PVP iva no incluido **49 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento

**RESTAURANTE PATIO**  
**Catering y eventos de Valladolid, S.L.**  
**C/ Jorge Guillén 6**  
**47003 Valladolid**  
**B 47540463**

## **MENU INFANTIL**

- Solomillo de buey a la pancha con patatas fritas
- Rabas de calamar
- Croquetas caseras de jamón
- Gambas Orly
- Postre elegido en el menú de adultos
- Refrescos
- Agua mineral

**PVP iva no incluido 20 €**

El número de asistentes a efectos de facturación se facilitará con 24h de antelación al evento  
Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado.  
Forma de pago: 150€ a la reserva de fecha-Resto a la finalización del evento