

Comuniones y Bodas...

2023

Sin Cóctel

v.2023-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos

Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

**Alfonso X El Sabio, 1
30840 Alhama de Murcia
TLF. 968631671**

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (1)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Mojama de Atún con almendras, papas chip y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

*Ensalada de pollo con Tartar de salmón y aguacate
Carpacho de Ahumados
Huevos rotos con Jamón
Croquetas de Bacalao*

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

*Carrillada de cerdo a la Gallega
Tronquitos de Merluza Ibérica*

POSTRE

Tarta de Comunión o Boda

BEBIDA

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,
Café, Sidra y Cava*

PRECIO POR COMENSAL 39 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

**Alfonso X El Sabio, 1
30840 Alhama de Murcia
TLF.968631671**

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (2)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Mojama de Atún con almendras, papas chip y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

*Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito
Croquetas Variadas
Jamón Ibérico de Cebo con Parmesano
Brochetas de Gamba con el Alioli de Manzana*

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

*Cordero en Salsa
Lomos de Bacalao en su jugo con Cebolla caramelizada*

POSTRE

Tarta de Comunión o Boda

BEBIDA

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,
Café, Sidra y Cava*

PRECIO POR COMENSAL 43 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

**Alfonso X El Sabio, 1
30840 Alhama de Murcia
TLF.968631671**

MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (3)

SNACK DE BIENVENIDA EN MESA

Mojama de Atún con almendras, papas chip y encurtidos

PLATOS AL CENTRO

*Ensalada de Pollo Crujiente Templada
de Gambón al Ajillo*

*Pastel de Atún Fresco con salsa de piquillos Crujiente
de Verduras con Foie*

Foie envuelto en frutos secos y caramelizado

SEGUNGO PLATO

A ELEGIR

*Entrecot de Ternera a la plancha o en Salsa de
Champiñones al Foie
Rodaballo a la Murciana*

POSTRE

Tarta de Comunion o Boda

BEBIDA

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,
Café, Sidra y Cava*

PRECIO POR COMENSAL 46 EUROS

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

HOTEL RTE. LOS BARTOLOS

**Alfonso X El Sabio, 1
30840 Alhama de Murcia
TLF.968631671**

MENU COMUNIONES Y BODAS (Para niños)

PLATOS AL CENTRO

*Croquetas caseras variadas
Calamar rebozado
Snacks variados*

SEGUNGO PLATO

*Lomo o Pechuga rebozada con patatas
Paella de pollo
Hamburguesas con queso y patatas*

POSTRE

Tarta para celebración

BEBIDA

*Refrescos
Agua*

**PRECIO POR COMENSAL 20 EUROS
LA MESA DE LOS NIÑOS ESTARÁ PRESENTADA CON
GLOBOS DE HELIO**

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

Comuniones y Bodas...

2023

Con Cóctel de Bienvenida Aparte

v.2023-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos

Hotel Restaurante

PRESUPUESTO BODA o COMUNION

TERRAZA

COCTEL DE BIENVENIDA

Vasitos de alcachofas y Ventresca

Brochetas de Gamba con el alioli de Manzana

Pulpo al Horno con aceite de oliva y pimiento

Chupitos de Salmorejo y Gazpacho

Croquetas de Bacalao de los "Bartolos" con alioli

Tartaletas de Chistorra con cebolla Caramelizada

v.2023-01

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

COCTEL DE BIENVENIDA

RINCON DEL JAMON

Jamón Serrano ELPOZO Bodega Gran Reserva
al corte,

RINCON DEL QUESO

Queso cremoso de cabra D.O. Valencia
Parmesano curación 30 meses
Queso Gouda finas hierbas
Queso Roncal, oveja latxa
Confituras de lima, tomate e higos
Panes de semillas y tostas variadas

RINCON DE LA BEBIDA

Vermut blancos y rojos en combinado
Vino Rosado, Blanco de Rueda, tintos de Jumilla
y Azul Fressante.
Refresco y Tinto de Verano.
Quintos cinco estrellas de Mahou presentados
en calderos de zinc con Hielo.

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

ENSALADAS Y ENTRANTES

- *Ensalada de Pollo crujiente
- Ensalada de cogollos con daditos de queso feta y ventresca
- *Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito
- *Ensalada de Ahumados
- *Ensaladas mixtas
- *Cazuela templada de Gambón al Ajillo con fondo de verduritas de temporada

- *Escalibada con anchoas del Cantábrico


- *Pastel de Atún con Salsa de Piquillos

- *Huevos Rotos Con patatas, Jamón y Pimientos

- * Pimientos de Piquillo rellenos con Ternera y Manzana

A Elegir un total de tres platos entre ensaladas y entrantes

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

SEGUNDO PLATO

*Lomos de Lubina rellenos de marisco

*Bacalao a la Vizcaína

Bacalao en su jugo con cebolla caramelizada

*Carrillada de cerdo con miel y Romero

*Solomillo de cerdo al foie con champiñones y setas

A Elegir un total de dos platos entre los segundos platos (los invitados elegirán entre esos dos platos)

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante

SERVIDO EN MESA

POSTRE SERVIDO EN TARTA O INDIVIDUAL

Tarta de Mus de Caramelo y Profiteroles
Tarta de Merengue
Tarta de nata y trufa
Tarta de Yema Tostada

A Elegir un sabor entre los postres

SERVICIO DE BEBIDA EN MESA

Vinos tintos de Ribera
Blancos de Rueda
Refrescos y Agua
Cerveza
Café, sidra el Gaitero y cava
Servicio de café

(Tanto para los vinos como para el cava se ofrecerán diferentes opciones)

Precio total 66 € /cubierto

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos

Hotel Restaurante

Restaurante y Terraza Los Bartolos 2023

* Para las Comuniones o bodas celebradas en la terraza tendrán un suplemento por cubierto de 6,00 €. (Se vestirá la terraza con mesas redondas con su mantelería y sillas de madera con asiento acolchado).

* Los eventos celebrados en la terraza o en el restaurante en horario de mediodía su hora máximo de finalización será a las 19:00 horas **(para cualquier otro horario concertar antes con dirección)** y para los eventos de noche el horario máximo autorizado.

*Para los clientes que piensen contratar animadores tienen que consultar previamente con dirección.

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -
 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos 

Hotel Restaurante