

# Comuniones y Bodas...

## 2025

### Sin Cóctel

v.2025-01

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

Los Bartolos

Hotel Restaurante

# **HOTEL RTE. LOS BARTOLOS**

**TLF. 968631671**

## **MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (1)**

### **SNACK DE BIENVENIDA EN MESA**

Tablas de queso con arándanos y almendras

### **PLATOS AL CENTRO**

*Ensalada de pollo con Salmón y aguacate*

*Carpacho de Ahumados*

*Revuelto de Setas Shitake con Huevo de corral y Foie*

*Croquetas variadas (Gamba, Espinacas y Bacalao)*

### **SEGUNGO PLATO**

#### **A ELEGIR**

*Carrillada de cerdo a la Gallega*

*Lubina a la murciana*

### **POSTRE**

*Tarta de Comuni3n o Boda*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua,*

*Caf3, Sidra y Cava*

**PRECIO POR COMENSAL 43,50 EUROS**

BARTOLOM3 GARC3A - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** S3lo Whatsapp

**Los Bartolos**  


Hotel Restaurante

# **HOTEL RTE. LOS BARTOLOS**

**TLF.968631671**

## **MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (2)**

### **SNACK DE BIENVENIDA EN MESA**

Tablas de queso con arándanos y almendras

### **PLATOS AL CENTRO**

*Tomate Mazarronera con Salazón de Bonito  
Huevos rotos con Jamón y Foie  
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 48,50 EUROS**

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** Sólo Whatsapp

**Los Bartolos**  


Hotel Restaurante

# **HOTEL RTE. LOS BARTOLOS**

**TLF.968631671**

## **MENU ESPECIAL COMUNIONES Y BODAS (3)**

### **SNACK DE BIENVENIDA EN MESA**

Tablas de queso con arándanos y almendras

### **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 o Pluma Ibérica (Se servirá a la plancha con salsas de Champiñón al foie aparte)*

*Rodaballo a la Murciana*

### **POSTRE**

*Tarta de Comuni3n o Boda*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado, Tinto, Cerveza, Refrescos, Agua, Caf3, Sidra y Cava*

**PRECIO POR COMENSAL 53,50 EUROS**

BARTOLOM3 GARC3A - GESTOR DE EVENTOS -

 **615 59 02 46** S3lo Whatsapp

**Los Bartolos**  


Hotel Restaurante

# **HOTEL RTE. LOS BARTOLOS**

**TLF.968631671**

## **MENU COMUNIONES Y BODAS (Para niños)**

### **PLATOS AL CENTRO**

Croquetas caseras de Pollo  
Calamar rebozado  
Patatas chips y aceitunas rellenas

### **SEGUNGO PLATO**

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

### **POSTRE**

A elegir un único postre para todos igual

### **BEBIDA**

Refrescos  
Agua

**PRECIO POR COMENSAL 21 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...

## 2025

### Con Cóctel de Bienvenida Aparte

v.2025-01

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

v.2025-01

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 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.

v.2025-01

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
- \* Pastel de Berenjena

**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)**

v.2025-01

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 75 € /cubierto

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

**Los Bartolos**  


Hotel Restaurante

# Restaurante y Terraza Los Bartolos 2025

\* 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 máxima 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 o cualquier actividad lúdica tienen que consultar previamente con el gestor de eventos.

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

Los Bartolos 

Hotel Restaurante

# TARTAS POR RACIÓN

## INCLUIDAS EN LOS MENUS

Tarta de Merengue  
Tarta de nata y chocolate  
Tarta de nata y trufa  
Tarta de oreo  
Tarta sacher  
Tarta ópera  
Tarta hojarasca  
Tarta de la abuela  
Tarta del abuelo  
Tarta de mus de chocolate  
Tarta de tiramisú  
Tarta de queso  
Tarta de moka  
Tarta de nata y moka  
Tarta irlandesa  
Tarta de mus de caramelo con profiteroles

## MAS 1€ POR COMENSAL

Tarta de nata con fresas de temporada  
Tarta de turrón  
Tarta de nata con fruta natural  
Tarta de yema tostada  
Tarta de 3 chocolates  
Tarta con praliné de avellana

## MAS 1.5€ POR COMENSAL

Tarta red velvet  
Tarta de zanahoria  
Tarta de Ferrero  
Brownie con Mus de queso y fruta natural

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

 615 59 02 46 Sólo Whatsapp

Los Bartolos 

Hotel Restaurante