



# Mi Primera Comunión

Hotel Isla Bella Spa, desde 1969

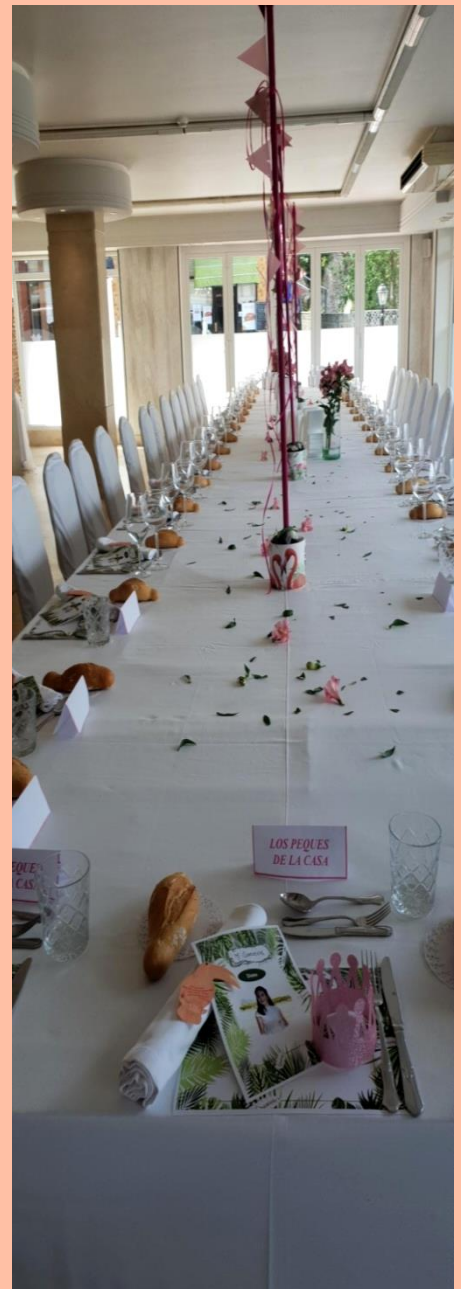
Un día para recordar  
en el que vuestros  
hijos disfruten de  
inolvidables sorpresas

**TARIFAS 2022**



# Podrás disfrutar de:

- Servicio de Asesoramiento Personalizado
- Salones Decorados , especial Comunión
- Salones comunes o privados (Coste adicional )
- Posibilidad de Aperitivo de Bienvenida en la Terraza Café Lipe ( consultar)
- Mesa decorada , mantel individual para la ocasión
- Minuta Personalizada con fotografía
- Mesa para dejar los regalos o detalles
- Tarta personalizada con corte de tarta y muñeco
- Gominolas
- Diversión Asegurada con 2 horas de animación Infantil, siempre que la situación sanitaria lo permita.
- Meriendas Infantiles con Happy Box
- Fin de Fiesta en la Discoteca del Hotel



# MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico, Rabas, Croquetas

○

Pasta con Tomate

\*\*\*\*\*

Merluza Romana

○

Escalopines de Solomillo con Patatas

○

Fingers de Pollo con Patatas

\*\*\*\*\*

Tarta con Helado

Refrescos

Precio 26,00-€

## TU MERIENDA HAPPY BOX

Sandwich Mixto

Bollería

Zumo ó Yogurt

Precio 7.00-€

# MENÚ I

Snack Isla Bella

\*\*\*\*\*

Zamburiñas con Vinagreta de Mango y Aguacate  
Gambas de Huelva a la plancha

\*\*\*\*\*

Hojaldre Relleno de Marisco  
con Salsa de Cava

\*\*\*\*\*

Medallón de Solomillo a la plancha  
con Guarnición y Salsas de Queso y Pimienta

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunión personalizada  
con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

49,50

# MENU 2

Ensalada de Bacalao al Pil pil

\*\*\*\*\*

Langostinos Braseados al Estilo Isla Bella

\*\*\*\*\*

Popieta de Merluza Rellena de Marisco Gratinada con  
Holandesa sobre coulis de Espinacas

\*\*\*\*\*

Carrilleras Ibéricas al Pedro Ximenez con Virutas de Foie

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunión Personalizada con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

54,60

# MENÚ 3

Jamón Ibérico cortado a cuchillo con Medallón de Foie

\*\*\*\*\*

Rabas de Jibión Fresco

\*\*\*\*\*

Lomo de Lubina a la Plancha sobre Puntalete

\*\*\*\*\*

Sorbete al Gusto

\*\*\*\*\*

Medallón de Solomillo a la plancha  
con Guarnición y Salsas de Queso o Pimienta

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunión Personalizada con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

57,20

# MENU 4

Milhojas de Manzana con Foie

\*\*\*\*\*

Almejas de Pedreña en Salsa Verde

\*\*\*\*\*

Brocheta de Rape y Langostinos  
con Salsa de Cigalitas y Hojaldrito

\*\*\*\*\*

Asado Lechal con Patata Panadera  
y Ensalada de la Huerta

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunion personalizada con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

57,80

# MENU 5

Ensalada de Jamón y Foie con Vinagreta de Frutos Secos

\*\*\*\*\*

Rabas de Jibión Fresco

\*\*\*\*\*

½ Bogavante del Cantábrico  
Gambas de Huelva a la plancha

\*\*\*\*\*

Sorbete al Gusto

\*\*\*\*\*

Medallón de Solomillo a la plancha  
con Guarnición y Salsas de Queso y Pimienta

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunión Personalizada con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

65,00



# MENÚ 6

½ Bogavante del Cantábrico  
Zamburiñas Rellenas de Frutos del Mar

\*\*\*\*\*

Taquitos de Bacalao sobre Mousse  
de Pimientos del Piquillo

\*\*\*\*\*

Sorbete al Gusto

\*\*\*\*\*

Asado Lechal con Patata Panadera  
y Ensalada de la Huerta

\*\*\*\*\*

Tarta de Comunión Personalizada con Helado

\*\*\*\*\*

Tinto Rjoja  
Rosado Moscato  
Blanco Albariño  
Café y Licor

68,00



# CARTA DE PLATOS

- Snack Isla Bella
- Ensalada de Jamón Ibérico con foie y vinagreta de frutos secos
- Ensalada de Bogavante
- Ensalada de Bacalao al Pil Pil
- Milhojas de Manzana con Foie
- Jamón Ibérico con Medallón de Foie
  
- Zamburiñas con Vinagreta de Mango y Aguacate
- Zamburiñas Rellenas de Frutos del Mar
- Hojaldre Relleno de Marisco con Salsa de Cava
- Almejas de Pedreña en Salsa Verde o Roja
- Bogavante del Cantábrico a la plancha o cocido
- Langostinos al Vapor con Mahonesa y Vinagreta
- Langostinos Braseados al Estilo Isla Bella
- Gambas de Huelva a la plancha
  
- Merluza con almejas y langostinos en Salsa Marinera
- Rodaballo Braseado con Verduritas
- Popieta de Merluza Rellena de Marisco sobre coulis de espinacas
- Bacalao a la plancha con pimientos de Isla
- Taquitos de Bacalao sobre Mousse de Pimientos del Piquillo
- Brocheta de Rape y Langostinos con Salsa de Cigalitas y Hojaldrito
- Lomo de Lubina a la plancha con Puntalete
- Suprema de Rape almejas y langostinos en salsa americana



- Sorbete de Limón al Cava
  - Sorbete de Mandarina
  - Sorbete de Manzana
  - Sorbete de Mojito
- 
- Solomillo a la plancha con Lascas de Foie al Pedro Ximenez
  - Solomillo a la plancha con salsa de Queso y Pimienta
  - Magret de Pato con Salsas de Uvas
  - Carrilleras de Ibérico al Vino Tinto
  - Entrecot a la plancha con pimientos de Isla
  - Asado lechal con Patata Panadera y Ensalada de la Huerta
- 
- Tarta de Hojaldre y Mantequilla
  - Tarta de Hojaldre y Crema
  - Tarta San Marcos
  - Tarta Selva Negra
  - Tarta de Hojaldre, Crema y Fruta

**Diseña  
tu propio menú**



**Te ayudamos con  
todas tus dudas  
o preguntas**





# INFORMACIÓN ADICIONAL

- Los platos de los menús confeccionados son individuales ( salvo indicación contraria en el menú )
- Se ofrece repetición de la carne
- Los menús se pueden confeccionar a su gusto
- Si hay algún invitado con intolerancias alimentarias por favor comuníquenoslo para tenerlo todo previsto.
- Para contratar la comunión se realizará una entrega a cuenta de 100 euros.
- El menú final y los asistentes se confirmarán 7 días antes de la celebración.
- Se facturarán los asistentes confirmados, o en el caso de que vengan más personas, el número total de asistentes.
- Se realizará el pago el mismo día de la comunión al finalizar el evento.
- El hotel dispone de salones privados que harán que su experiencia sea única , consulte disponibilidad y suplemento
- Los servicios comunes de animación infantil y serán gratuitos ( según aforo de comuniones )
- Los precios del dossier llevan el Iva Incluido , salvo que se produzca una modificación de la normativa tributaria que en ese caso se aplicará el iva vigente en el momento de la celebración del evento



Restaurante ISLA BELLA SPA\*\*\*

PASEO EL SABLE Nº2

39195 ISLA

TELEFONO: 942 – 67 93 06

E-mail: [islabella@hotelesdecantabria.com](mailto:islabella@hotelesdecantabria.com)

[www.hotelesdecantabria.com](http://www.hotelesdecantabria.com)

Gracias, por permitirnos ser partícipes de uno de los días más importantes de la vida de su hijo