

ASTA

Primeras Comuniones 2019



## Menú 1

Al centro para compartir

Crema de calabaza y cítricos con leche de coco.

Croquetas de jamón

Ensalada de brotes de lechuga con quínoa, verduras asadas y pollo marinado a la brasa

Raviolis de calabaza con crema de parmesano y trufa blanca

Segundos a elegir

Carrilleras de ternera al vino dulce con cremoso de patatas

Picaña de ternera a la parrilla de carbón con patatas fritas

Lomo de bacalao asado con escalibada y aceite de pimentón

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces con crema de queso y canela y brownie de chocolate con helado de vainilla

Infusiones y café.

- *Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.*
- *Vino blanco D.O. Rueda Flor Innata Rueda (verdejo)*
- *Vino tinto D.O. Rioja Ares crianza*
- *35€ (con dos reposiciones de bebidas) 40€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)*
- *Mínimo 15 personas. Precios por persona- IVA incluido*



ASTA

## Menú 2

Al centro para compartir

Salmorejo con virutas de jamón ibérico (individual)

Ensalada de brotes de espinacas con lascas de parmesano, tomate asado y paletilla ibérica

Timbal de lombarda caramelizada, morcilla suave, manzana dulce y piñones

Cremoso de patatas y trufa blanca con huevo a baja temperatura y boletus salteados

Segundo a elegir

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón con patatas fritas

Jarrete de ternera guisado en su jugo con patatas asadas al carbón

Lomo de salmón asado con falso risotto integral

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces con crema de queso y canela y brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla.

Infusiones y café

- *Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.*
- *Vino blanco D.O. Rueda Fuente Elvira. Verdejo*
- *Vino tinto D.O. Ribera de Duero. Abadía San Quirce Cosecha 2016*
- *40€ (con dos reposiciones de bebidas) 45€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)*
- *Mínimo 15 personas. Precios por persona- IVA incluido*



ASTA

## Menú 3

Al centro para compartir

Salmorejo con virutas de jamón ibérico (individual)

Ensalada de brotes de lechuga con salmón ahumado, granada, nueces y verduritas asadas

Terrina de foie fresco con confitura de higos templada y tostas

Pulpo a la parrilla con cremoso de patatas, cebolla crujiente y aceite de pimentón

Segundo a elegir

Lomo de vaca madurado a la parrilla de carbón con patatas fritas

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de ciruelas y vino dulce

Magret de pato con patatas grill y salsa de miel

Atún rojo a la brasa con crema de castañas y salsa yakiniku

Postres al centro para compartir

Tarta de zanahoria y nueces crema de queso y canela

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla, mousse de confitura de higos con fruto secos

Mousse de higos dulces con frutos secos

Infusiones y café

- *Bebidas: agua, agua con gas, cerveza y refrescos.*
- *Vino blanco D.O. Rueda Fuente Elvira. Verdejo*
- *Vino tinto D.O. Rioja. Pujanza Hado 2015.*
- *45€ (con dos reposiciones de bebidas) 50€ (Barra libre de bebidas hasta el postres)*
- *Mínimo 15 personas. Precios por persona- IVA incluido*



ASTA



## Menú 4 Coctel

Croquetas caseras de jamón ibérico

Quesadillas a la brasa de carrillera ibérica y queso San Simón

Crema suave de marisco con cebolla crujiente

Crujiente de chistorra con confitura de tomate

Saquitos de pasta rellenos de pera confitada con crema de parmesano y trufa blanca

Taco de salmón fresco marinado con salsa suave de mostaza y eneldo

Totopos de maíz gratinados con ternera y queso cheddar

Arroz negro cremoso con chipirones

Mini hamburguesa de ternera a la brasa con salsa Broker

Brownie de chocolate con crema de queso

*Barra libre de bebidas agua, vino tinto rioja crianza, vino blanco verdejo, cerveza y refrescos*

*Duración del evento: 1 hora y 45 minutos*

*38€ Precios por persona- IVA incluido*

*Mínimo, 20 personas*

## Un Jardín Mágico para un día muy especial

### Servicios adicionales:

Mesa Dulce: 125€

Actividades infantiles: consultar tarifas

Servicio de coctelería: consultar tarifas



## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN



La reserva de un grupo se hará efectiva mediante el pago del 50% del presupuesto. El pago se puede realizar con tarjeta o mediante transferencia.

El 50% restante se abonará al finalizar el evento mediante tarjeta o efectivo.

Los menús podrían sufrir algún cambio puntual derivado de posibles alteraciones en la oferta de mercado de los productos que lo componen.

Si hubiera reducción de número de comensales se comunicará al menos con 3 días de antelación. De lo contrario se facturará el número de personas contratadas.

Las bebidas incluidas en el presupuesto no tendrán coste durante el servicio. Una vez finalizado el mismo se abonarán al precio de tarifa del local.

Es posible reservar en exclusiva la terraza, la sala o ambos espacios para lo que le rogamos consulte en el teléfono 618 148 600. A menos que se haya contratado expresamente, no existe compromiso de exclusividad de espacio.

Aforo: 71 personas en interior de local 50 personas en terraza acristalada

Más de 20 años organizando eventos

  
A S T A

Moraleja Green. Avenida de Europa, 10 28108  
Alcobendas

**T 916 5730 99** [asta@astarestaurante.com](mailto:asta@astarestaurante.com)

Parking Moraleja Green

Gratis fines de semana

2 horas gratis días laborables

