

COMUNIONES

2027

*Finca Restaurante
El Cine*

CARRETERA ALCALÁ-DAGANZO KM8,400
28814 DAGANZO DE ARRIBA
<https://fincaelcine.com/>



Menú COMUNIÓN 1

Cóctel en mesa

Selección de aperitivos variados para compartir

1º PLATO (individual)

Crema ligera de zanahoria con aroma cítrico de naranja
y sus picatostes fritos

2º PLATO (a elegir)

Lomo de dorada al horno con salsa de champán y
cremoso de patata
/

Carrillada de ternera Angus estofada a la cordobesa,
sobre cremoso de patata y chips de boniato

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso
Tarta fluida de chocolate
Tarta de queso con arándanos

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza
(durante el tiempo del evento).

Cortesía de Finca El Cine: Café, infusiones, sidra o cava.

El menú se compone de una selección de aperitivos para compartir, un primer plato individual, un
segundo plato individual a elegir y postre.

PRECIO POR PERSONA: 76,00 € (IVA no incluido)

Menú COMUNIÓN 2

Cóctel en mesa

Selección de aperitivos variados para compartir

1º PLATO (individual)

Timbal de langostinos salvajes sobre cama de salmorejo, vinagreta de miel, mostaza y frutos secos

2º PLATO (a elegir)

Lomo de lubina salvaje asada al horno con salsa bilbaína de ajo tierno y piparas, sobre pimientos asados
/

Lomo de novilla argentina a la brasa con salsa de pimienta verde, patata asada y alioli casero

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso
Tarta fluida de chocolate
Tarta de queso con arándanos

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza (durante el tiempo del evento).

Cortesía de Finca El Cine: Café, infusiones, sidra o cava.

El menú se compone de una selección de aperitivos para compartir, un primer plato individual, un segundo plato individual a elegir y postre.

PRECIO POR PERSONA: 80,00 € (IVA no incluido)

Menú COMUNIÓN 3

Cóctel en mesa

Selección de aperitivos variados para compartir

1º PLATO (individual)

Timbal de langostinos salvajes sobre cama de salmorejo,
vinagreta de miel, mostaza y frutos secos

2º PLATO (a elegir)

Solomillo de vaca vieja sobre cremoso de patata y salsa
de boletus

/

Pitxin de rape salvaje asado con salsa bilbaína y chips
de ajos

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso
Tarta fluida de chocolate
Tarta de queso con arándanos

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza (durante el tiempo del evento).

Cortesía de Finca El Cine: Café, infusiones, sidra o cava.

El menú se compone de una selección de aperitivos para compartir, un primer plato individual, un segundo plato individual a elegir y postre.

PRECIO POR PERSONA: 87,00 € (IVA no incluido)

Menú INFANTIL

(Menores de 12 años)

Incluye:

Hamburguesa de buey con patatas fritas

Vasito de Tiras de pollo empanado

Tortilla de patatas

Croquetas de Jamón

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso

Tarta fluida de chocolate

Tarta de queso con arándanos

Helado

Incluye: Agua, zumos o refrescos (durante el tiempo del evento)

PRECIO POR PERSONA: 51,00 € (IVA no incluido)

MENÚ ESPECIAL 1

Cóctel en mesa

Selección de aperitivos variados para compartir

1º PLATO (individual)

Crema ligera de carabinero, montadillo de nata y picatostes de pan frito

2º PLATO (individual)

Lomo de merluza asada con salsa de crustáceos, langostinos salteados y espárragos de trigueros

3º PLATO (individual)

Paletilla de lechal asada al horno de leña con guarnición de patatas panadera

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso
Tarta fluida de chocolate
Tarta de queso con arándanos

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza (durante el tiempo del evento).

Cortesía de Finca El Cine: Café, infusiones, sidra o cava.

El menú se compone de una selección de aperitivos para compartir, tres platos individuales y postre.

PRECIO POR PERSONA: 99,00 € (IVA no incluido)

MENÚ ESPECIAL 2

Cóctel en mesa

Selección de aperitivos variados para compartir

1º PLATO (individual)

Ensalada de bogavante sobre salmorejo con vinagreta, miel, mostaza y frutos secos

2º PLATO (individual)

Lomo de bacalao confitado sobre pistillo de txangurro y pil pil ligero

3º PLATO (individual)

Solomillo de vaca vieja sobre cremoso de patata y salsa de boletus

POSTRE (a elegir)

Tarta cremosa de queso
Tarta fluida de chocolate
Tarta de queso con arándanos

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza (durante el tiempo del evento).

Cortesía de Finca El Cine: Café, infusiones, sidra o cava.

El menú se compone de una selección de aperitivos para compartir, tres platos individuales y postre.

PRECIO POR PERSONA: 106,00 € (IVA no incluido)

CONDICIONES DE RESERVA Y CONTRATACIÓN

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20% del total.

Hasta que la reserva no sea efectiva mediante el abono de la misma, no queda garantizada la disponibilidad.

La reserva no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente.

Datos bancarios: Brassecan Restauraciones ES08 2100 4096 6922 0021 5330 (Caixabank)
indicando en concepto fecha del evento y nombre de quien realiza la reserva.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago del total de la factura del evento debe ser realizado al menos un día antes de la celebración del mismo. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente, que debe ser confirmado con 15 días de antelación al evento. Tras este periodo en caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia. En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad y en el caso que hubiera, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

Los menús se ofrecen para grupos a partir de 20 personas, para grupos inferiores la comida será a la carta.

Cualquier cambio o modificación en el menú habrá que consultarlo con el restaurante con un mínimo de 15 días de antelación al evento.

HORARIOS

La permanencia en los salones estará limitada a los siguientes horarios:

- Comidas: hasta las 18.30h
- Cenas: hasta la 1.30h

*Los horarios de finalización son para comidas y cenas. Si se contrata algún servicio adicional como DJ o barra libre se ampliará en función del servicio contratado.

CAPACIDADES Y ORGANIZACIÓN

Los eventos se organizarán por salones según disponibilidad. Las reservas para salones completos tendrán un mínimo de 50 personas. En caso de ser menos comensales se deberá compartir el espacio o abonar 250€ en concepto de alquiler de salón completo.

Salvo indicaciones del cliente, las mesas del evento se organizarán sin protocolo, según criterio del restaurante, en función del espacio reservado.

CONSUMICIONES

La bebida incluida en los menús se puede modificar bajo petición del cliente, por otra disponible, aplicándose el precio que figure en la carta.

Todas las consumiciones anteriores y posteriores a la comida o cena se cobrarán aparte, según los precios fijados en la carta del restaurante.

DATOS DE CONTACTO

TELÉFONOS: 618 89 75 57 / 91 894 96 39

CORREO ELECTRÓNICO: fincaelcine@hotmail.com

ELECCIÓN DE MENÚ COMUNIONES 2027

(a rellenar por el cliente)

NOMBRE RESERVA:	
NOMBRE NIÑO/A COMUNIÓN:	
FECHA COMUNIÓN:	
TURNO Y SALÓN:	

NÚMERO TOTAL DE PERSONAS	
Nº ADULTOS	
Nº NIÑOS	
MENÚ ELEGIDO	
SEGUNDO PLATO ELEGIDO	
Nº TOTAL CARNES:	
Nº TOTAL PESCADOS:	
POSTRE ELEGIDO	
TARTA QUESO	
TARTA CHOCOLATE	
T.QUESO CON ARANDANOS	
OBSERVACIONES (ALERGIAS / INTOLERANCIAS)	
MENÚ INFANTIL	
NÚMERO DE MENÚS INFANTILES:	
POSTRE:	
OBSERVACIONES (ALERGIAS / INTOLERANCIAS)	

OTRAS OPCIONES

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA: 4€/persona (IVA no incluido)

*Otros sabores a consultar

BARRA LIBRE:

- Durante las dos primeras horas 24€/persona (IVA no incluido)
- Hora siguiente 12€/persona (IVA no incluido)

Bebidas Incluidas:

RON: Brugal / Pampero / Cacique / Barceló / Legendario / Bacardi / Malibú

GINEBRA: Beefeater / Nordés

WHISKY: JB / DYC / Ballantines

VODKA: Eristoff / Smirnoff

VERMOUTH: Martini

REFRESCOS: Coca-cola / Naranja / Limón / Sprite / Tónica

CERVEZA / LICORES

*Otras bebidas consultar

RECENA

SÁNDWICH FRÍOS:

- Atún con maíz
- Ensaladilla con ventresca
- Salmón ahumado con crema de queso

SÁNDWICH CALIENTES:

- Pinchito moruno
- Mini hamburguesa
- Montaditos de tortilla

PRECIO POR PERSONA: 24,00 € (IVA no incluido)

Incluye: Vino de la casa (Rioja o Ribera del Duero), agua, refrescos o cerveza (durante el tiempo de la recena).

OTRAS OPCIONES CONSUMICIONES

- Botella de licor con 12 refrescos: 89€ (IVA no incluido)
- Ticket de copas (nacionales) 8,50€/ud (IVA no incluido)
- Ticket de refresco o cerveza: 3,50€/ud (IVA no incluido)

*El catálogo de bebidas será el mismo que la opción barra libre, para otras opciones consultar.

* Puede consultar opciones vegetarianas o sin gluten

EMPRESAS COLABORADORAS



• **MARCU OVIDIU**
Fotógrafo



• **DJ CHULE**
DJ



• **LA MAR DE FLORES**
Floristería

Laura Manzano
DISEÑADORA DE EVENTOS

☎ 675 679 809

🌐 www.genesis_eventos.com

✉ info@genesiseventos.com

📱 [genesis_eventos](#)

• **LAURA MANZANO**
Decoradora

* El cliente puede contratar servicios externos a los aquí indicados, previa notificación a la persona responsable del evento.