



**MENÚS  
COMUNIONES  
2026**

*Castillo Bonavía*

# Castillo Bonavia

Estimados padres,

Con motivo de la Primera Comunión de vuestro hijo en los próximos meses, tenemos el placer de presentaros la carta de menús que hemos preparado para tal acontecimiento.

En el precio del menú, está incluida la posterior animación infantil y la discomóvil tras el banquete (sujeto a disponibilidad)

Para efectuar la reserva de la fecha elegida, deberemos de firmar un contrato dejando un depósito por vuestra parte de 600 €. Esta cantidad, será un pago a cuentas sobre la factura final.

Además, os daremos la oportunidad de poder probar nuestros menús.

El precio de la degustación de adulto es de 40 €  
y de 18 € la del menú infantil.

Sinceramente agradecidos  
de que nos hayáis escogido.

Departamento de banquetes  
Hotel Castillo Bonavía

[www.castillobonavia.com](http://www.castillobonavia.com)  
[reservas@castillobonavia.com](mailto:reservas@castillobonavia.com)  
976 619 000 / 684 465 171

A LOS PRECIOS DETALLADOS A CONTINUACIÓN HAY  
QUE SUMARLES EL 10 % DE IVA





## Opción Menú 1 - 65 €

Entrante + Carne + Postre  
Vinos + Café y copa de licor

## Opción Menú 2 - 72 €

Aperitivo en el jardín + Carne + Postre  
Vinos + Café y copa de licor

Opción de elección entre carne y pescado (previa elección) supl. 3€

## Opción Menú 3 - 77 €

Aperitivo en mesa + Entrante + Carne + Postre  
Vinos + Café y copa de licor

Opción de elección entre carne y pescado (previa elección) supl. 3€

## Opción Menú 4 - 82 €

Aperitivo en el jardín+ Entrante + Carne + Postre  
Vinos + Café y copa de licor

Opción de elección entre carne y pescado (previa elección) supl. 3€

## Opción Menú 5 - 87 €

Aperitivo en el jardín + Pescado + Carne + Postre  
Vinos + Café y copa de licor

### TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

Pan, agua y refrescos  
Café o infusiones y Copa de licor

El menú seleccionado tendrá que ser igual para todos los asistentes a la comunión (salvo intolerantes, alérgicos...)

Bodega:

D.O.Campo de Borja	D.O.Somontano
Borsao blanco Selección	Laus blanco Chardonnay
Borsao tinto joven Selección	Laus tinto Barrica

\*Podéis solicitar nuestra carta si deseáis  
modificar alguno de estos vinos



# Aperitivo en el jardín

(1 hora aproximadamente)

Jamón de Guijuelo en pan de cristal con tomate y aceite

Gyoza de pichón y foie

Chapata de roast beef de ternera

Gambones en mini brioche con salsa cóctel

Nuestra croqueta de jamón ibérico

Tartar de salmón con guacamole y perlas de caviaroli

Mozarella y cherry con oliva negra líquida y albahaca

Macaron de ganché de foie

Barra libre de refrescos, cervezas, vinos...



Mínimo de 20 comensales adultos

Para menos comensales, consultar

## Entrantes

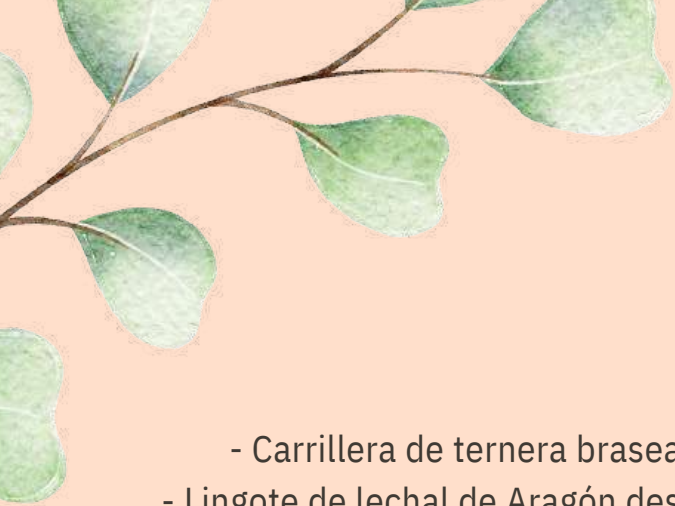
- Canelón de lenguado, gambas y gambones en crema de boletus
- Arroz meloso de bogavante y gambones
- Trío de Reyes; concha de vieira rellena con su coral, virutas de foie de oca y langostinos a la plancha
- Aperitivo en mesa:
  - \* Tentación de foie y violeta en texturas de hojaldre
  - \* Risoto de bogavante al estilo del señorito
  - \* Timbal de pulpo en dos cocciones en ensaladilla de gambas
  - \* Pizarra de ibéricos y curados con pan de cristal
- Risotto de carabineros al estilo mediterráneo (supl. 4€)
- Pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón ahumado (supl. 10€)



## Pescados y Mariscos

- Corvina a la parrilla con salsa de naranja y parmentier de hinojo caramelizado
- Lomo de bacalao confitado sobre arroz cremoso de chipirón
- Merluza de pintxo rellena de gambas y carabineros
- Medallón de rape confitado en cava rossé con bouquet de trigueros, ajetes y lágrimas de salmón (Supl. 5 €)





## Carnes

- Carrillera de ternera braseada, crema de boniato y reducción de Merlot
- Lingote de lechal de Aragón deshuesado al horno con cremoso de patata y trufa
- Presa ibérica asada, crema de Idiazabal ahumado y patatas rotas' al romero
  - Esencia Aragonesa: Paletilla de Ternasco y patatas al horno (Supl. 3€)
  - Bocado Real: Solomillo de Ternera y crema de trufa con foie (Supl. 7€)

## Tartas y Helados gourmet

- Milhojas de crema y nata con gélido de leche y cacao
- Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho y peineta de chocolate
- Selva blanca con jalea de frambuesa y mousse de chocolate con dulce de leche
- Ópera crujiente (bizcocho Sacher y crema de caramelo salado) con helado de turrón y amareto

## Sorbetes

- Sorbete de limón al cava (suplemento 4 €)
- Mojito Habana y hierba buena (suplemento 4 €)
  - Aperol splitz en sorbete (suplemento 4 €)
  - Mandarina al vodka negro (suplemento 4 €)





## Menú infantil (hasta 12 años) 38.90 €

Entremeses infantiles:

Montado de jamón, espaguetis napolitana, nuggets artesanos,  
croquetas caseras y mini castiburguer

Escalopines de ternera milanesa con patatas fritas

o

Pechugas empanadas con patatas fritas

o

Costillas de ternasco con patatas fritas

Postre fantasía con helados y brochetas de chuches

Refrescos



\*El segundo plato del menú infantil deberá ser el mismo para todos los comensales infantiles\*

## Menú bebé (de 1 a 4 años) 25.90 €

Arroz a la cubana con tomate, salchichas frankfurt,  
huevo y patatas fritas.

Postre fantasía con helados y brochetas de chuches

Refrescos

\*El menú bebé no tiene incluido el servicio de animación infantil. Posibilidad de contratarlo de forma adicional\*





## Autobuses

Disponemos de autobuses de 50 plazas para todos aquellos que necesitéis el traslado hasta nuestras instalaciones.

Cada recorrido (ida y vuelta a Zaragoza) tiene un precio de 550 €.

Podemos presupuestar cualquier otro destino.

## Vales de bebida

Ponemos a vuestra disposición el servicio de consumiciones en barra, durante la Discomóvil.

(Deberá de haber un número mínimo de asistentes)

Estas consumiciones pueden abonarse mediante vales de bebida.

(En caso de no disponer de vales de bebida, se podrán abonar las consumiciones con tarjeta de crédito)

Vale de combinado 5.90 €

Vale de refresco, cerveza, zumo o agua 2.30 €

## Recena

Al finalizar la disco móvil ofrecemos la posibilidad de realizar una recena al aire libre

PVP: 10€ por persona

\*Solo disponible en banquetes realizados en sábado\*

