

HOTEL
MILAGROS
GOLF & SPA
COMUNIONES
2021



CONTINUAMOS A TU LADO
OFRECIÉNDOTE LA MEJOR
CALIDAD Y EXPERIENCIA
CONSIGUIENDO QUE
VUESTROS HIJOS DISFRUTEN
DE UN DÍA INOLVIDABLE Y
LLENO DE SORPRESAS



SERVICIOS OFERTADOS

- MOSTRADOR DE RECEPCIÓN
- SERVICIO DE ASESORAMIENTO PERSONALIZADO
 - AMPLIO APARCAMIENTO GRATUITO
 - HOTEL DECORADO ESPECIAL COMUNIONES
- SALONES COMUNES O PRIVADOS (COSTE ADICIONAL)
 - FOTOMATÓN DE BIENVENIDA
 - MESA DECORADA
 - MANTEL INDIVIDUAL PARA LA OCASIÓN
 - MINUTA PERSONALIZADA CON FOTOGRAFÍA
 - MESA PARA DEJAR REGALOS Y DETALLES
 - CORTE DE TARTA CON MUÑECO
 - 3 HORAS DE ANIMACIÓN Y JUEGOS PARA NIÑOS
- HAPPY BOX "MILAGROS" COMO MERIENDA PARA NIÑOS
- CONO DE CUCHES INCLUIDO EN EL MENÚ DE NIÑOS



MENÚS

HOTEL MILAGROS
GOLF & SPA****



NUESTROS CAMAREROS LES
OFRECERÁN REPETIR
NUESTRO PLATO DE CARNE

MENÚ INFANTIL

PRIMERO A ELEGIR

LOMO IBÉRICO, JAMÓN IBÉRICO, RABAS Y CROQUETAS

○

PASTA CON TOMATE



SEGUNDO A ELEGIR

SOLOMILLITOS DE TERNERA CON PATATAS FRITAS

○

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS



TARTA DE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA



CONO DE CHUCHES
VALE MERIENDA



MENÚ
COMPLETO
33€

MEDIO
MENÚ
30€

- POSIBILIDAD DE ENCARGAR CONOS Y/O VALES A PARTE
- LA MERIENDA CONSISTIRÁ EN NUESTRO HAPPY BOX "MILAGROS"

MENÚ 1

SNACK CALOCA

45€

- CUENCO DE PULPO CON PICO DE GALLO
- BOMBÓN DE FOIE
- GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO
- TATAKI DE ATÚN
- BLINI DE PASTRAMI
- BRIOCHE DE QUESO DE CABRA
- CAUSA LIMEÑA DE LANGOSTINOS

CALABACINES RELLENOS DE FRUTOS DEL MAR
SOBRE SALSA DE PIQUILLOS

CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS A LA ANTIGUA

TARTA DE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

- VINO TINTO RIOJA RESERVA
- VINO ROSADO "PETILLAN"
- VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
- CAVA FREIXENET
- CAFÉ Y COPA

SNACK CALOCA

- CUENCO DE PULPO CON PICO DE GALLO
- BOMBÓN DE FOIE
- GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO
- BLINI DE PASTRAMI
- TATAKI DE ATÚN
- BRIOCHE DE QUESO DE CABRA
- CAUSA LIMEÑA DE LANGOSTINOS

TACOS DE BACALAO CON SALSA DE ALMENDRAS Y PUERROS

BOMBÓN DE TERNERA CON SALSA ESPAÑOLA

TARTADE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

- VINO TINTO RIOJA RESERVA
- VINO ROSADO "PETILLAN"
- VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
- CAVA FREIXENET
- CAFÉ Y COPA

MENÚ 2

47€

MENÚ 3

MILHOJAS DE MANZANA, FOIE, VENTRESCA,
CEBOLLA CONFITADA Y MERMELADA DE TOMATE

LOMO DE MERLUZA RELLENA DE MOUSSE
DE CABRACHO EN SALSA DE CIGALAS

COSTILLA DUROC DESHUESADA ASADA A BAJA TEMPERATURA

TARTA DE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

VINO TINTO RIOJA RESERVA
VINO ROSADO "PETILLAN"
VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
CAVA FREIXENET
CAFÉ Y COPA

50€

MENÚ 4

LANGOSTINOS SALVAJES AL VAPOR
CON SALSA DE MAHONESA Y VINAGRETA

CRÊPE RELLENO DE BRANDADA DE BACALAO
CON SALSA DE NÉCORAS

ASADO LECHAL DE CASTILLA CON PATATA PANADERA
Y ENSALADA CASTELLANA

TARTADE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

VINO TINTO RIOJA RESERVA
VINO ROSADO "PETILLAN"
VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
CAVA FREIXENET
CAFÉ Y COPA

52€

MENÚ 5

ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE
CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

POPIETA DE MERLUZA RELLENA DE MARISCO GRATINADA
CON SALSA HOLANDESA Y COULIES DE GAMBAS

ASADO LECHAL DE CASTILLA CON PATATA PANADERA
Y ENSALADA CASTELLANA

TARTA DE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

VINO TINTO RIOJA RESERVA
VINO ROSADO "PETILLAN"
VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
CAVA FREIXENET
CAFÉ Y COPA

55€

SNACK ROBAYERA

- CUENCO DE PULPO
CON PICO DE GALLO
- BOMBÓN DE FOIE
- GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO
- TATAKI DE ATÚN
- MINI GYOZA IBÉRICA
- BANDIDO DE POLLO
- BROCHETA DE GAMBA

1/2 BOGAVANTE A LA PLANCHA CON LANGOSTINOS BRASEADOS

SORBETE AL GUSTO

ESCALOPINES DE SOLOMILLO CRUJIENTES RELLENOS DE QUESO
Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE OPORTO

TARTADE COMUNIÓN
CON HELADO DE VAINILLA

VINO TINTO RIOJA RESERVA
VINO ROSADO "PETILLAN"
VINO BLANCO MOSCATO O RUEDA
CAVA FREIXENET
CAFÉ Y COPA

MENÚ 6

61€



CARTA DE PLATOS

HOTEL MILAGROS GOLF & SPA****



ENTRANTES & MARISCOS

- CANTABRIA INFINITA ANCHOAS DE MINGO SOBADAS A MANO CON MANTECA DE ANCHOAS Y TOSTA DE SOBAO PASIEGO
- ENSALADA DE LANGOSTINOS Y SALMÓN CON VINAGRETA DE AGUACATE
- ENSALADA DE JAMÓN IBÉRICO Y FOIE CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS
- TIMBAL TEMPLADO DE BACALAO, SETAS Y PIMIENTOS
- MILHOJAS DE MANZANA, FOIE, VENTRESCA, CEBOLLA CONFITADA Y MERMELADA DE TOMATE
- LOMO Y JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO CON PASTEL DE CABRACHO Y SALSA CHEF
- LOMO Y JAMÓN IBÉRICO D.O. GUIJUELO CON PASTEL DE CABRACHO Y RABAS
- CALABACINES RELLENOS DE FRUTOS DEL MAR SOBRE SALSA DE PIQUILLOS
- CRÊPE RELLENO DE BRANDADA DE BACALAO CON SALSA DE NÉCORA
- GAMBAS FRESCAS DE HUELVA PLANCHA O COCIDAS
- LANGOSTINOS SALVAJES AL VAPOR CON SALSA DE MAHONESA Y VINAGRETA
- LANGOSTINOS SALVAJES BRASEADOS AL ESTILO "MILAGROS GOLF"
- ALMEJAS A LA MARINERA
- ZAMBURIÑAS RELLENAS DE FRUTOS DEL MAR GRATINADAS
- LANGOSTA DEL CANTÁBRICO DE NUESTRO VIVERO COCIDA O A LA PLANCHA
- BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO DE NUESTRO VIVERO COCIDO O A LA PLANCHA
- ½ BOGAVANTE A LA PLANCHA CON LANGOSTINOS BRASEADOS





SNACK CALOCA

CUENCO DE PULPO CON PICO DE GALLO
BOMBÓN DE FOIE
GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO
TATAKI DE ATÚN
BLINI DE PASTRAMI
BRIOCHE DE QUESO DE CABRA
CAUSA LIMEÑA DE LANGOSTINOS

SNACK ROBAYERA

CUENCO DE PULPO CON PICO DE GALLO
BOMBÓN DE FOIE
GRISSINI DE JAMÓN IBÉRICO
TATAKI DE ATÚN
MINI GYOZA IBÉRICA
BANDIDO DE POLLO
BROCHETA DE GAMBA



PESCADOS & CARNES

- HOJALDRE DE TORRELAVEGA RELLENO DE MARISCO EN SALSA DE PIQUILLOS
- TACOS DE BACALAO CON SALSA DE ALMENDRAS Y PUERROS
- DORADA AL HORNO CON PATATA PANADERA Y SALSA DE NÉCORAS
- LOMO DE MERLUZA RELLENA DE MOUSSE DE CABRACHO
EN SALSA DE CIGALAS
- POPIETA DE MERLUZA RELLENA DE MARISCO GRATINADA
CON SALSA HOLANDESA Y COULIES DE GAMBAS
- TRONCO DE RAPE CON LANGOSTINOS, HOJALDRITOS DE TORRELAVEGA
Y SALSA DE CIGALITAS
- SUPREMA DE LUBINA A LA PLANCHA, VINAGRETA DE TOMATE
Y VERDURITAS SALTEADAS



- ASADO LECHAL DE CASTILLA CON PATATA PANADERA
Y ENSALADA CASTELLANA
- SOLOMILLO DE RES CON GUARNICIÓN
Y SALSAS DE QUESO Y OPORTO AL CENTRO
- SOLOMILLO DE RES A LA PLANCHA CON FOIE
Y SALSA PEDRO XIMENEZ
- COSTILLA DUROC DESHUESADA ASADA A BAJA TEMPERATURA,
- CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS A LA ANTIGUA
- BOMBÓN DE TERNERA CON SALSA ESPAÑOLA
- ESCALOPINES DE SOLOMILLO CRUJIENTES RELLENOS DE QUESO
Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE OPORTO

SORBETES

MOJITO CARIBEÑO

LIMÓN AL CAVA

MANDARINA AL CAVA

TARTAS

SAN MARCOS

SELVA NEGRA

HOJALDRE Y MANTEQUILLA

HOJALDRE CREMA Y NATA

HOJALDRE CON CREMA

BODEGA

VINO TINTO RIOJA RESERVA

VINO ROSADO "PETILLAN"

VINO BLANCO "MOSCATO" O RUEDA

CAVA FREIXENET

CAFÉ Y COPA





INFORMACIÓN ADICIONAL

- LOS PLATOS DE LOS MENÚS CONFECCIONADOS SON INDIVIDUALES Y SIEMPRE SE REPITE DE LA CARNE
- LOS MENÚS SE PUEDEN VARIAR A SU GUSTO
- SI TIENEN ALGUNA PERSONA CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS POR FAVOR COMUNÍQUENOSLO
- EL MENÚ FINAL Y LOS ASISTENTES SE CONFIRMARÁN 10 DÍAS ANTES DE LA CELEBRACIÓN.
- SE FACTURARÁN LOS ASISTENTES CONFIRMADOS, EN EL CASO DE QUE VENGAN MÁS PERSONAS, TAMBIÉN SE FACTURARÁN.
- LA FACTURA SE ABONARÁ EL MISMO DÍA AL FINALIZAR EL EVENTO.
- LOS SERVICIOS COMUNES DE FOTOMATÓN Y ANIMACIÓN SERÁN TOTALMENTE GRATUITOS (SEGÚN AFORO DE COMUNIONES)
- EXISTEN OTRAS OPCIONES DE ANIMACIÓN; CONSÚLTENOS
- EL HOTEL DISPONE DE AMPLIAS TERRAZAS AL AIRE LIBRE ASÍ COMO SALONES PRIVADOS QUE HARÁN QUE SU EXPERIENCIA SEA ÚNICA
- LOS PRECIOS DEL DOSSIER NO INCLUYEN IVA, SE APLICARÁ EL IVA VIGENTE EN EL MOMENTO DE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO
- PARA CONTRATAR LA COMUNIÓN ES IMPRESCINDIBLE LA FIRMA DE UN CONTRATO, CON ENTREGA A CUENTA DE 100€, EN CONCEPTO DE RESERVA.



¿DÓNDE ESTAMOS?



PLAYA DE USIL, 771, 39310 MOGRO



942.51.74.74



670.623.408



EVENTOSMILAGROSGOLF@HOTELESDECANTABRIA.COM



@HOTELMILAGROSGOLF

