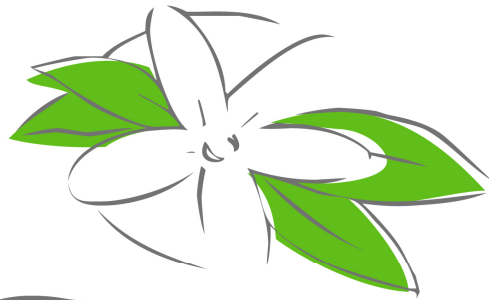


MI PRIMERA COMUNIÓN



EL CHURRA

RESTAURANTE

2021

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU Nº 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Ensalada de tataki de salmón
con queso cremoso
(7 euros)



Paté de pato casero
(4 euros)



Tosta de gambas con ajo tostado
(3 euros)



Tapita de berenjena
a la crema con bechamel
(5 euros)



Lomo de lubina
con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada
con salsa de Pedro Ximenez y parmesano
(22 euros ambos platos)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 64,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Caballito de pulpo

(2 euros)



Ensalada de gambas
con salmón ahumado y aguacate

(8 euros)



Tosta de foie con champiñones y huevo

(4 euros)



Revuelto de vieiras
y setas de temporada

(7 euros)



Rodaballo con salmorejo de maracuyá



Solomillo de ternera nature
con salsa de mostaza

(25 euros ambos platos)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 69,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 3

Quisquillas hervidas (12 euros)
Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)



Ensalada fresca
con vieiras a la plancha
(9 euros)



Croqueta de gambas al ajillo
(3 euros)



Lomo de bacalao con dulce de tomate



Chuleta de ternera lechal a la brasa
con salsa de setas (28 euros)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 75,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 4

Gambas blancas a la parrilla (12 euros)

Almejas gallegas al ajillo

(5 euros)



Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Medallón de tomate de temporada

con ventresca de atún

(4 euros)

Pulpito a la plancha con salteado de verduras

(7 euros)



Bocadito frito de centollo

(3 euros)



Paletilla de cabrito al horno

con patatas (25 euros)



Sorbete casero

Tarta de Comunión con galletas,

natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos

seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 79,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU NIÑOS Nº 1

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana

* * * *

1º PLATO

Pizza con jamón y queso

* * * *

2º PLATO

Escalopín de pechuga de pollo con patatas

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 2

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

1º PLATO

Fritura variada con calamares,
empanadillas, jamoncitos y croquetas

* * * *

2º PLATO

Paella de pollo deshuesado

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 3

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana y croquetas

* * * *

Mini sandwiches variados

2º PLATO

Maxi-burger de pollo con ketchup

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

PRECIO POR NIÑO: 30,00 EUROS

SERVICIO DE BEBIDAS Y BARRA LIBRE

Todas las bebidas de acompañamiento de la comida, es decir, cervezas, refrescos, vinos finos, vinos rosados, tintos y blancos, aguas minerales, una copa de cava brut o sidra y cafés, están incluidas en el presupuesto.

Pero la barra libre, si la desearan, para después de la cena tiene un presupuesto aparte que podemos ajustar por botellas.

**BOTELLA DE WHISKY
J&B, BALLANTINES, JHONNY WALKER O SIMILAR.
BOTELLA DE GINEBRA BEEFEATER, SEAGRAMS O SIMILAR
BOTELLA DE RON BARCELO, BRUGAL O SIMILAR
DEMÁS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.**

**PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS CORRESPONDIENTES
REFRESCOS
70,00 EUROS**

**COPA INDIVIDUAL
6,00 EUROS**

TODOS LO PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO

AGRADECIENDOLE SU CONFIANZA EN NOSOTROS
JUANJO NICOLAS MONTEAGUDO

Estos menús son orientativos y susceptibles de realizar los cambios que estimen oportunos.

Para que la reserva quede realizada en firme, debe estar confirmada de uno de los siguientes modos:

A/ Visita personal y entrega de este papel firmado

B/ Por correo electrónico a la dirección restauranteelchurra@elchurra.net

En ambos casos deberá ser acompañado de la entrega de una cantidad simbólica de dinero, a modo de confirmación.

El número de comensales quedará cerrado como mínimo con dos días de antelación, y la cantidad ajustada será la que se facturará el día en el que se lleve a cabo el evento, en el caso de que el número de comensales sea inferior al confirmado.

La hora de cierre de comedor es las 19:00 horas en las comidas y las 2:00 horas en la cenas.

Agradeciéndoles de antemano su colaboración y pidiéndoles disculpas por las molestias.

Atentamente
Juanjo Nicolás

NOMBRE DE LA RESERVA

FECHA

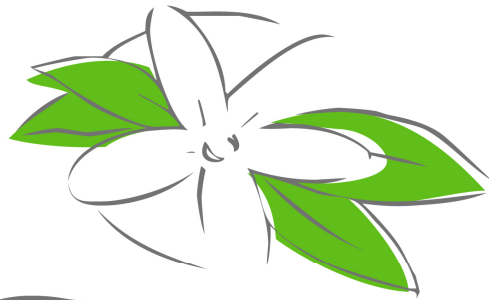
Nº DE PERSONAS

HORA APROXIMADA

TELEFONO DE CONTACTO

FIRMA

MI PRIMERA COMUNIÓN



EL CHURRA

RESTAURANTE

2021

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU Nº 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Ensalada de tataki de salmón
con queso cremoso
(7 euros)



Paté de pato casero
(4 euros)



Tosta de gambas con ajo tostado
(3 euros)



Tapita de berenjena
a la crema con bechamel
(5 euros)



Lomo de lubina
con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada
con salsa de Pedro Ximenez y parmesano
(22 euros ambos platos)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 64,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Caballito de pulpo

(2 euros)



Ensalada de gambas
con salmón ahumado y aguacate

(8 euros)



Tosta de foie con champiñones y huevo

(4 euros)



Revuelto de vieiras
y setas de temporada

(7 euros)



Rodaballo con salmorejo de maracuyá



Solomillo de ternera nature
con salsa de mostaza

(25 euros ambos platos)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 69,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 3

Quisquillas hervidas (12 euros)
Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)



Ensalada fresca
con vieiras a la plancha
(9 euros)



Croqueta de gambas al ajillo
(3 euros)



Lomo de bacalao con dulce de tomate



Chuleta de ternera lechal a la brasa
con salsa de setas (28 euros)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 75,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 4

Gambas blancas a la parrilla (12 euros)

Almejas gallegas al ajillo

(5 euros)



Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Medallón de tomate de temporada

con ventresca de atún

(4 euros)

Pulpito a la plancha con salteado de verduras

(7 euros)



Bocadito frito de centollo

(3 euros)



Paletilla de cabrito al horno

con patatas (25 euros)



Sorbete casero

Tarta de Comunión con galletas,

natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos

seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 79,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU NIÑOS Nº 1

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana

* * * *

1º PLATO

Pizza con jamón y queso

* * * *

2º PLATO

Escalopín de pechuga de pollo con patatas

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 2

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

1º PLATO

Fritura variada con calamares,
empanadillas, jamoncitos y croquetas

* * * *

2º PLATO

Paella de pollo deshuesado

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 3

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana y croquetas

* * * *

Mini sandwiches variados

2º PLATO

Maxi-burger de pollo con ketchup

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

PRECIO POR NIÑO: 30,00 EUROS

SERVICIO DE BEBIDAS Y BARRA LIBRE

Todas las bebidas de acompañamiento de la comida, es decir, cervezas, refrescos, vinos finos, vinos rosados, tintos y blancos, aguas minerales, una copa de cava brut o sidra y cafés, están incluidas en el presupuesto.

Pero la barra libre, si la desearan, para después de la cena tiene un presupuesto aparte que podemos ajustar por botellas.

**BOTELLA DE WHISKY
J&B, BALLANTINES, JHONNY WALKER O SIMILAR.
BOTELLA DE GINEBRA BEEFEATER, SEAGRAMS O SIMILAR
BOTELLA DE RON BARCELO, BRUGAL O SIMILAR
DEMÁS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.**

**PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS CORRESPONDIENTES
REFRESCOS
70,00 EUROS**

**COPA INDIVIDUAL
6,00 EUROS**

TODOS LO PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO

AGRADECIENDOLE SU CONFIANZA EN NOSOTROS
JUANJO NICOLAS MONTEAGUDO

Estos menús son orientativos y susceptibles de realizar los cambios que estimen oportunos.

Para que la reserva quede realizada en firme, debe estar confirmada de uno de los siguientes modos:

A/ Visita personal y entrega de este papel firmado

B/ Por correo electrónico a la dirección restauranteelchurra@elchurra.net

En ambos casos deberá ser acompañado de la entrega de una cantidad simbólica de dinero, a modo de confirmación.

El número de comensales quedará cerrado como mínimo con dos días de antelación, y la cantidad ajustada será la que se facturará el día en el que se lleve a cabo el evento, en el caso de que el número de comensales sea inferior al confirmado.

La hora de cierre de comedor es las 19:00 horas en las comidas y las 2:00 horas en la cenas.

Agradeciéndoles de antemano su colaboración y pidiéndoles disculpas por las molestias.

Atentamente
Juanjo Nicolás

NOMBRE DE LA RESERVA

FECHA

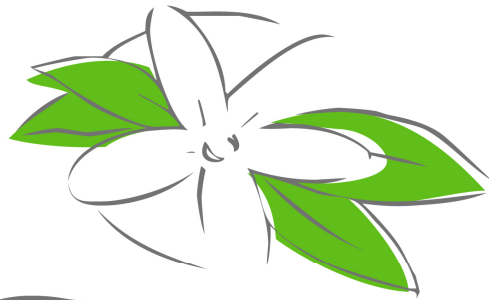
Nº DE PERSONAS

HORA APROXIMADA

TELEFONO DE CONTACTO

FIRMA

MI PRIMERA COMUNIÓN



EL CHURRA

RESTAURANTE

2021

Telf. : 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU Nº 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Ensalada de tataki de salmón
con queso cremoso
(7 euros)



Paté de pato casero
(4 euros)



Tosta de gambas con ajo tostado
(3 euros)



Tapita de berenjena
a la crema con bechamel
(5 euros)



Lomo de lubina
con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada
con salsa de Pedro Ximenez y parmesano
(22 euros ambos platos)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 64,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Caballito de pulpo

(2 euros)



Ensalada de gambas
con salmón ahumado y aguacate

(8 euros)



Tosta de foie con champiñones y huevo

(4 euros)



Revuelto de vieiras
y setas de temporada

(7 euros)



Rodaballo con salmorejo de maracuyá



Solomillo de ternera nature
con salsa de mostaza

(25 euros ambos platos)



Sorbete casero

Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 69,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 3

Quisquillas hervidas (12 euros)
Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)



Ensalada fresca
con vieiras a la plancha
(9 euros)



Croqueta de gambas al ajillo
(3 euros)



Lomo de bacalao con dulce de tomate



Chuleta de ternera lechal a la brasa
con salsa de setas (28 euros)



Sorbete casero
Tarta de Comunión con galletas,
natilla de chocolate y helado
(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
Cava brut
(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 75,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 4

Gambas blancas a la parrilla (12 euros)

Almejas gallegas al ajillo

(5 euros)



Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Medallón de tomate de temporada

con ventresca de atún

(4 euros)

Pulpito a la plancha con salteado de verduras

(7 euros)



Bocadito frito de centollo

(3 euros)



Paletilla de cabrito al horno

con patatas (25 euros)



Sorbete casero

Tarta de Comunión con galletas,

natilla de chocolate y helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos

seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

Cava brut

(12 euros)

PRECIO POR PERSONA: 79,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU NIÑOS Nº 1

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana

* * * *

1º PLATO

Pizza con jamón y queso

* * * *

2º PLATO

Escalopín de pechuga de pollo con patatas

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 2

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

1º PLATO

Fritura variada con calamares,
empanadillas, jamoncitos y croquetas

* * * *

2º PLATO

Paella de pollo deshuesado

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

MENU NIÑOS Nº 3

Patatas fritas y aceitunas rellenas

* * * *

Calamares a la romana y croquetas

* * * *

Mini sandwiches variados

2º PLATO

Maxi-burger de pollo con ketchup

* * * *

Helados

* * * *

Refrescos varios

PRECIO POR NIÑO: 30,00 EUROS

SERVICIO DE BEBIDAS Y BARRA LIBRE

Todas las bebidas de acompañamiento de la comida, es decir, cervezas, refrescos, vinos finos, vinos rosados, tintos y blancos, aguas minerales, una copa de cava brut o sidra y cafés, están incluidas en el presupuesto.

Pero la barra libre, si la desearan, para después de la cena tiene un presupuesto aparte que podemos ajustar por botellas.

**BOTELLA DE WHISKY
J&B, BALLANTINES, JHONNY WALKER O SIMILAR.
BOTELLA DE GINEBRA BEEFEATER, SEAGRAMS O SIMILAR
BOTELLA DE RON BARCELO, BRUGAL O SIMILAR
DEMÁS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.**

**PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS CORRESPONDIENTES
REFRESCOS
70,00 EUROS**

**COPA INDIVIDUAL
6,00 EUROS**

TODOS LO PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO

AGRADECIENDOLE SU CONFIANZA EN NOSOTROS
JUANJO NICOLAS MONTEAGUDO

Estos menús son orientativos y susceptibles de realizar los cambios que estimen oportunos.

Para que la reserva quede realizada en firme, debe estar confirmada de uno de los siguientes modos:

A/ Visita personal y entrega de este papel firmado

B/ Por correo electrónico a la dirección restauranteelchurra@elchurra.net

En ambos casos deberá ser acompañado de la entrega de una cantidad simbólica de dinero, a modo de confirmación.

El número de comensales quedará cerrado como mínimo con dos días de antelación, y la cantidad ajustada será la que se facturará el día en el que se lleve a cabo el evento, en el caso de que el número de comensales sea inferior al confirmado.

La hora de cierre de comedor es las 19:00 horas en las comidas y las 2:00 horas en la cenas.

Agradeciéndoles de antemano su colaboración y pidiéndoles disculpas por las molestias.

Atentamente
Juanjo Nicolás

NOMBRE DE LA RESERVA

FECHA

Nº DE PERSONAS

HORA APROXIMADA

TELEFONO DE CONTACTO

FIRMA