

# Menú Comunión



 **Yeguada Lagloria®**  
*Pura raza española. Estirpe Cartujana*



# Gastronomía



Los pilares de la cocina de Yeguada Lagloria se basan en la máxima calidad del producto, respeto por la temporalidad de las materias primas, orden y disciplina en el trabajo diario y una máxima autoexigencia para lograr nuestra razón de ser: la satisfacción del cliente.

El producto, como columna vertebral de nuestra cocina, no entendemos una cocina rica, sin una materia prima excelente. Por ello, rastreamos el mercado en búsqueda de dicha excelencia, frutas y verduras “kilómetro cero” y a partir de ahí, importamos a nuestra cocina desde cualquier punto de nuestra geografía, aquel producto que consideremos insuperable en cuanto a calidad dentro de su naturaleza. La temporada, considerándola fundamental le damos la máxima importancia, ya que entendemos que cada producto alcanza un estado óptimo en un momento determinado del año .

El orden y la disciplina en nuestro día a día, nos hace superarnos y avanzar para cometer los mínimos errores posibles, e intentar buscar su virtud en el caso que aparezcan. Autoexigencia, la cual ha de marcar nuestra línea de actuación, pues creemos firmemente en que los primeros que debemos estar satisfechos con lo que ofrecemos, somos nosotros, para, después de pormenorizar todo tipo de detalles y dificultades, ser capaces de satisfacer a nuestros clientes.

El equipo gastronómico de Yeguada Lagloria está formado por jóvenes profesionales de nuestra zona, a la cabeza, el joven cocinero alicantino, Mario Piñol, subcampeón en las ediciones del 2009 y 2011 del concurso de jóvenes cocineros de la Comunidad Valenciana entre otros galardones. La suya se puede describir como una cocina honesta, clasificándola como actual, aunque respetando al máximo tanto los sabores de nuestra tierra como la tradición y el respeto por el entorno y el producto.





# Menú Comunion



## Aperitivos Coctel

- Jamón Ibérico de Bellota
- Queso de leche cruda de oveja
- Chips de yuca en dipping de crema de aguacate
- Brandada de piquillos y atún con molletes
- Bikini de salmón y gorgonzola
- Yogur de queso de cabra y dulce de tomate con panko frito
- Croquetitas caseras



## Entrantes

### Primer Plato (Elegir Uno):

Ensalada de rúcula, tomates secos, nueces, crema de parmesano y aliño de Jerez

Ensalada de salmón con crema de tomates asados y vinagreta de miel

Coca Caponata con polvo de aceitunas negras

### Arroz (Elegir Uno)

Arroz

Abanico ibérico y setas al romero

Calamar y gambita/ señoret

### Segundo Plato (Elegir Uno)

Carrillada de ternera con puré de tubérculos ahumado

Timbal de cordero, hummus y migas crujientes

### OPCIÓN PESCADO:

Lomo de bacalao confitado con parmentier de pimiento asado

### Postre (Elegir Uno):

Todo Chocolate

Pastel de queso

pastel de limon,

Bodega Blanco Rueda, Tinto Ribera del Duero

Refrescos

Cerveza Heineken,

Café.

**54,50€ IVA INCLUIDO**

---

## MENÚ DE NIÑO

Pasta con tomate y atún

o Arroz a banda

Empanado de pollo, con patatas fritas,

Helado

precio. 35,50€, pax.

Máximo niños el 50% adultos.

Atención monitores, para juegos ,piscina,

y montar a caballo, incluido, precio niños.

Copas 6€ /u mínimo 180€,

Servicio salón y camarero, 70€ /2 horas, (imprescindible para si desean permanecer sentados en mesa)

Barra libre 2 horas 10,5€ mínimo 50 pax

3 horas 14€ con DJ incluido. mínimo 50 pax.

Tarta de Comunion, mínimo 60. Extra.

Mesa de Chuches, con el nombre del niño en madera. 200€.

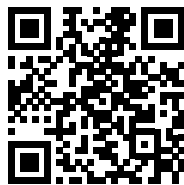
Mesa Dulce Cupcakes, galletitas, chuches, y decoración, 400€.

Merienda: Empanada de atún /Hojaldre de morcilla y manzana /Pulguitas de jamón/ Coca-pizza, Mini burgers/ cocas boba de aceite de oliva, cerveza, refrescos, cafes, 6€. mínimo 50 pax.





*[www.yegualagloria.com](http://www.yegualagloria.com)*



JAVIER BERENGUER