

## Menú infantil Noria

Pasta boloñesa o carbonara  
Costillas de ternasco de Aragón con patatas fritas  
Tarta de comunión  
Helado  
Cajita de gominolas  
(Sorpresa infantil para el comulgante)  
Agua y refrescos

**Precio: 30 € (IVA no incluido)**

## Menú infantil Ramsés

Fuente arroz pilaf con tomate, jamón, patatas,  
mini pizza, croqueta, rabas y fingers de pollo  
Tarta de comunión  
Helado  
Cajita de gominolas  
(Sorpresa infantil para el comulgante)  
Agua y refrescos

**Precio: 30 € (IVA no incluido)**

## Menú infantil Navajo

Entremeses del chef  
(Jamón ensaladilla rusa, chorizo, salchichón  
pavo, croqueta y rabas)  
Filete de ternera con patatas  
Tarta de comunión  
Helado  
Cajita de gominolas  
(Sorpresa infantil para el comulgante)  
Agua y refrescos

**Precio: 30 € (IVA no incluido)**

\*A todos los menús habrá que añadir:

- Aromático de café
- Cava brut nature
- Licores

Precio por persona/adulta 6,50€

\*Todos los menús constarán de los siguientes mínimos:

1. Un entrante
2. Un plato principal de pescado
3. Un plato principal de carne
4. Un postre
5. Un vino de la carta
6. Café, cava y licores

\*A todos los precios indicados se aplicará el IVA correspondiente.

\*Para resolver cualquier duda contacte con nosotros en el 976 453 220 o en [gastronomia@atracruzara.com](mailto:gastronomia@atracruzara.com)



**PARQUE DE ATRACCIONES DE ZARAGOZA**

Paseo Duque de Alba s/n

Información y reservas. Tel. 976 453 220

e-mail. [info@atracruzara.com](mailto:info@atracruzara.com) [www.atracruzara.com](http://www.atracruzara.com)

# Comuniones 2018



**RESTAURANTE  
PARQUE DE ATRACCIONES**



## Entrantes

### SELECCIÓN DE ENTREMESES DEL CHEF EN DOS TEMPERATURAS (12€)

Jamón de Teruel D.O., chorizo, lomo, salmón ahumado, cogollos envueltos en bacalao, yemas de espárragos, tosta de mousse de foie de pato, tartaleta de salpicón de marisco, croquetas, rabas, crujiente de patata y langostinos.

### DEGUSTACION DE APERITIVOS SELECTOS n°1 (14,50€)

1. Chupa Chups de queso manchego con membrillo
2. Saquitos de gambón y tropezones al ajillo
3. Cucharita de mango con queso cremoso y langostino
4. Bocadito de solomillo de cerdo y mostaza
5. Chupito de calabacín con parmesano
6. Cucharita de ventresca de atún con piquillos asados en horno de línea artesanal

### DEGUSTACION DE APERITIVOS SELECTOS n°2 (17,50€)

1. Brochetas de pollo con toque asiático Yakitori
2. Croqueta de cocido
3. Bolas de chocolate con foie
4. Cucharita de mango con queso cremoso y langostino
5. Croqueta de queso Idiazabal
6. Cucharita de ventresca de atún con piquillos asados en horno de línea artesanal
7. Tabla de salmorejo con crujiente de jamón
8. Daditos de bacalao con ali-olí de azafrán

### DEGUSTACION DE APERITIVOS SELECTOS n°3 (19,50€)

1. Jamón de recebo con pan con tomate y aceite de oliva del bajo Aragón
2. Cucharita de pulpo a la gallega con patatas confitadas
3. Cucharita de mango con queso cremoso y langostino
4. Cucharita de ventresca de atún con piquillos asados en horno de línea artesanal
5. Vasito de foie y compota de pera
6. Piruleta de paté de perdiz con naranja
7. Saquitos de gambón con tropezones al ajillo
8. Brochetas de pollo con toque asiático Yakitori
9. Bocadito de solomillo de cerdo y mostaza
10. Croqueta selecta de carabineros en dos texturas y gambas flambeadas

## Pescados

- Lomo de bacalao gratinado en ali-olí de ajetes, salsa suave del pimiento del piquillo y wasabi ..... 10,50€
- Merluza de pincho al horno con mousse de frutos del mar y crema de espinacas baby y piñones ..... 12€
- Lubina asada con tallarines de chipirones encebollados y sabayón de crustáceos ..... 14€
- Hojas de rodaballo y falso carpaccio de gambón, muselina de brut nature, charlottas y azafrán ..... 16€
- 1/2 Dorada con salteado de setas silvestres, soja y zumo de lima ..... 14€
- Rape grand sol en caldereta con langostinos, emulsión de bisque de carabineros y soja al chardonnay ..... 17€

## Carnes

- Noisettes de solomillo ibérico asado a baja temperatura con finas hierbas y praliné de boletus Edulis ..... 14€
- Ternasco de la tierra D.O. asado de manera tradicional con romero y patatas panadera ..... 16,50€
- Chuleta de ternera joven a la plancha con trigueros y piquillos ..... 17€
- Entrecot de ternera de los pirineos en salsa de 5 pimientos y guarnición ..... 17€
- Filet mignon de ternera del valle del Ebro con salsa demi-glacé y flor de sal ..... 18€

## Postres

- Tarta San Marcos de yema de huevo tostada con bola de helado .....3€  
(Tarta de yema de huevo tostada con nata)
- Pastel de diamante .....4€  
(Impresionante mousse de chocolate negro del 70% con interior de panacota y espejo de oro)
- Pastel de mousse bouquet ..... 4€  
(Mousse de la tierra con melocotón de Calanda y vino Borsao)
- Pastel nova ..... 4€  
(Increíble tarta de bizcocho con mousse de limón, frutas naturales y espejo de colores)
- Paraiso ..... 4€  
(Mousse de yogurt con interior de cereza picota y espejo de cereza)



## Carta de Vinos

- Vino Tinto D.O. Campo de Borja Coto de Hayas crianza..... 2,50€ /persona  
(o Vino Blanco D.O. Coto de Hayas si el comensal lo desea)
- Vino Tinto D.O. Rioja Viña Pomal Centenario crianza .....5€ /persona  
(o Vino Blanco D.O. Somontano Monte Odina si el comensal lo desea)
- Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Legaris roble..... 4,50€ /persona

