



★★★★  
**Hotel Doña Brígida**



**Dossier Comuniones  
2026**



# Menú 1

## **APERITIVO CENTRO MESA...**

Embutidos ibéricos con queso curado  
Surtido de Croquetas  
Bísquet de gamba roja y crema de leche

## **COMENZAMOS**

Ensaladita de brotes, langostinos,  
emulsión de aguacate, huevas de Salmon,  
mango y vinagreta de jerez

## **SEGUNDO**

Meloso de vacuno al vino tinto y patata  
rustico al ajillo

## **POSTRE**

Postre de celebración con helado

## **BODEGA**

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos,  
Cervezas, Aguas y café

**56€ IVA INCLUIDO**

**\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**

# Menú 2

## **ENTRANTES AL CENTRO DE MESA...**

Surtido de ibéricos de Guijuelo con queso curado

Crema fría de centollo y aceite de cebollino

Hojaldre de trigueros, panceta ahumada y queso con crema de nuez

## **PESCADO**

Dorada sobre fritada de verduritas frescas y sofrito de ajo y soja

## **SEGUNDO**

Cruceta ibérica soasada jarabe de vino tinto y machacón de patata

## **POSTRE**

Cheesecake con galleta de mantequilla, gel de frutos rojos y helado

## **BODEGA**

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos, Cervezas, Aguas y café

**65€ IVA INCLUIDO**

**\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**

# Menú 3

## **ENTRANTES AL CENTRO DE MESA...**

Selección de embutidos ibéricos de  
Guijuelo con queso curado  
Mix de croquetas  
Ravioli de frutos silvestres gratinado con  
crema de hongos

## **PESCADO**

Lubina a la brasa, escalivada de verduritas  
y ajetes tiernos

## **SEGUNDO**

Pluma ibérica, boniato en pomada, migas  
y reducción de vino tinto

## **POSTRE**

Couland de chocolate templado, crema de  
yogur y chocolate blanco con helado

## **BODEGA**

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos,  
Cervezas, Aguas y café

**71€ IVA INCLUIDO**

**\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**

# Menú 4

## **APERITIVO CENTRO DE MESA**

Embutidos Ibéricos de nuestra tierra con  
queso curado de oveja  
Crema de melón con polvo de jamón  
Brochetas de langostinos a la parrilla con  
ajada (2 unid/persona)

## **ENTRANTE**

Bacalao sobre confitura de tomate,  
pimientos rojos y micro brotes

## **CARNE**

Cochinillo asado al estilo tradicional con  
patatas asadas y pimientos

## **POSTRE**

Mus de turrón y caramelo con helado

## **BODEGA**

Vino blanco, Vino tinto, Cava, Refrescos,  
Cervezas, Aguas y café

**78€ IVA INCLUIDO**

**\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**

# Menú Infantil

## ENTRANTE

Surtido de embutidos ibéricos con  
mix de bocaditos fritos

O

Pasta boloñesa

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Pechuga de pollo villaroy con  
patatas

O

Escalope de ibérico empanado con  
patatas

O

Hamburguesas de ternera con  
queso y patatas

## POSTRE

Tarta de chocolate con helado

Refrescos y agua

**30€ IVA INCLUIDO**

**\*\*Todos los niños elegirán el mismo menú\*\***

**\*\*También os ofrecemos menús vegetarianos, veganos y adaptamos a todo tipo de alérgenos e intolerancias, consulta nuestras opciones.**

# Menú

## **TODO INCLUIDO (MÍN. 30 PERSONAS)**

**COCTEL DE 30 MIN EN EL MISMO SALÓN AL CENTRO DE MESA...**

Surtido de embutidos ibéricos de Salamanca ( lomo, chorizo, salchichón)

Mix de croquetas variadas

Langostinos a la parrilla con mojo verde

Sticks de morcilla y pera

Queso curado con membrillo y frutos secos

### **PESCADO A ELEGIR**

Lomo de lubina, juliana de pimientos y ajetes tiernos

Corvina asada sobre parmentier de zanahoria y trigueros

Bacalao confitado, escalivada de verduras y cebollino

### **SORBETE A ELEGIR**

### **CARNE A ELEGIR**

Tostón asado al horno con patatas

Carrillera de ternera en su jugo con pure rustico

Pluma ibérica a la brasa salteado de setas y reducción de vino tinto

### **POSTRE A ELEGIR**

Mus de yogur , corazón de mandarina y helado.

Lingote de 3 chocolates con helado

Tarta de queso con frutos rojos, galleta y helado

### **BODEGA**

Vino, aguas, refrescos, cerveza, café y Cava

### **MERIENDA**

Mini hamburguesas de ternera

Patatas fritas

Perritos

Bebida 30 min (agua, refrescos, tinto , blanco y cerveza)

**110€ IVA INCLUIDO**

# Sugerencias del Chef

(CONSULTAR PRECIOS)

## ENTRANTES

Ensalada templada de langostinos, confit de pato, tomate provenzal, nueces peladas y vinagreta de jerez

Brusquetas de foie, cebolla caramelizada, jamón ibérico y crema balsámica

## PESCADOS

Lomo de lubina estero sobre guiso de verduritas frescas entomatadas y sofrito de ajo y soja

Corvina asada sobre cama de chipirones guisados en salsa de gambas y alioli al curry de madrás

## CARNES

Solomillo de ternera a la brasa con cebolla roja confitada patata y salsa Bordalesa

Lingote de cochinillo a baja temperatura en su propio jugo con patata graten y pimientos verdes fritos

## POSTRES

Ferrero de chocolate blanco, núcleo de turrón y helado cremoso

Tarta de hojaldre con fresas crema y nata y helado

## OPCIONES SORBETES

Sorbete de limón hibisco y ron  
Mandarina y vodka negro

Mojito menta lima y ron

Mango y frambuesa

**4€ IVA INCLUIDO**

## MERIENDA

Mini hamburguesas de ternera con queso y barbacoa

Patatas fritas

Empanadas variadas

Tortilla de patata

Bebida incluida durante 30min

(vino, cerveza, refrescos y agua)

**18€ IVA INCLUIDO**

## OTRAS SUGERENCIAS

Jamón ibérico con cortador

550€

Ración de jamón con pan y picos

22€

Surtido de quesos (4 variedades)

pan y picos 20€

# *Condiciones Comuniones 2026*

- Todos los servicios detallados en el dossier son exclusivos del hotel.
- No se permiten servicios externos.
- Atendiendo a la legislación sanitaria no se permite el consumo de artículos de comida o bebida que no sean vendidos por el hotel.
- Para formalizar la reserva se realizará un depósito de 350€ a descontar de la factura final.
- Se confirmará el número de asistentes con una antelación no inferior a 7 días, este numero de asistentes acordado será el mínimo a facturar, excepto por causa mayor. La elección del menú se realizará con 30 días de antelación.
- El hotel ofrece de manera gratuita:
- Servicio de animación de 16.30 a 18.30 HR (mínimo de 10 niños en total de todas las comuniones)
- Minuta personalizada
- Decoración floral en mesa
- El uso de los salones tendrá hora límite hasta las 19.00hr, si contratamos merienda, el horario máximo será hasta las 22.00hr, excepto en el Restaurante Mirador.
- El menú infantil es para niños de hasta 12 años.
- Coste del Candy bar es de 250€ y personalizados 450€
- Combinados 7.50€ (no premium) refrescos y cervezas 3.50€
- Salones privados:
- Salón Mirador 300€ (Mínimo 20 pax adultos)
- Salón Alagón 350€ (Mínimo 30 pax adultos)
- Restaurante El Mirador en exclusiva (facturación mínima de 2800€, horario sin servicio de merienda hasta las 19.30h-precio de combinados no premium 8.00€ y cerveza y refrescos 3.50€)
- Disponemos de Pubs privados (consultar precios y condiciones)
- Medios audiovisuales (consultar precios y condiciones)

**WWW.SALAMANCAFORUM.COM**



**Avda. DEL TORMES. S/N. URBANIZACIÓN VEGA  
DE SALAMANCA.  
C.P. 37187 VILLAMAYOR (SALAMANCA)**

