



Comuniones
2022



LA OCHAVA



• ASADOR •

*“Celebra lo importante de la vida,
para hacerlo inolvidable”*



Menú 1 Comuniones 2022

Aperitivos a compartir (1/4)

Croquetas caseras de jamón
Cazuelitas de chistorras de Arbizu
Queso Frito con reducción de naranja
Sorbete de Manzana verde

Principal

Abanico de ibérico bellota a la brasa y
su puré de cachelos

Postre

Tarta casera de milhojas rellena
de crema y frutos rojos

Bodega

Vega Izan Cza D.O Ribera del Duero
Agua, casera, refrescos y cerveza
Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 36,50€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)

Menú 2 Comuniones 2022

Aperitivos a compartir (1/4)

Tabla de chacinas de bellota y queso zamorano
Espárragos trigueros a la brasa con pilpil de piquillo
Tomate rosa de Barbastro, con jamón ibérico de bellota
Sorbete de mandarina

Principal

Lomo de ternera rosada a la brasa con papas a lo pobre

Postre

Tarta casera de milhojas rellena
de crema y frutos rojos

Bodega

Vega Izan Cza D.O Ribera del Duero
Agua, casera, refrescos y cerveza
Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 40,50€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)



Menú 3 Comuniones 2022

Aperitivos a compartir (1/4)

Calamares a La Ochava
Torrezno de Peñaranda al horno de leña

Entrante

Salteado de setas almejas y gambas
Sorbete de mandarina

Principal a elegir

Rulo de Cochinillo deshuesado y su corteza crujiente
Lomos de merluza de pintxo en salsa marinera

Postre

Tarta casera de milhojas rellena de crema y frutos rojos

Bodega

Vega Izán Cza D.O Ribera Duero
Agua, casera, refrescos y cerveza
Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 47,50€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)



Menú 4 Comuniones 20202

Aperitivos a compartir (1/4)

Calamares a La Ochava

Ensaladilla rusa de la abuela Angelita

Torrezno de peñaranda al toque de pimienta blanca

Sorbete de mandarina

Principal a elegir

Cordero lechal asado a leña y papas a lo pobre

Bacalao a la vizcaína

Postre

Tarta casera de milhojas rellena
de crema y frutos rojos

Bodega

Vega Izán Cza D.O Ribera Duero

Agua, casera, refrescos y cerveza

Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 52,50€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)



Menú 5 Comuniones 2022

Aperitivos a compartir (1/4)

Jamón de ibérico bellota a cuchillo

Timbal de pimientos asados con ventresca

Entrante

Langostinos desnudos al horno y meloso de brandy

Sorbete de manzana verde

Principal a elegir

Cordero lechal IGP asado a leña y papas a lo pobre

Rodaballo de la ría al toque de estragón y alcaparras

Postre

Tarta casera de los tres quesos

Bodega

Vega Izán Cza D.O Ribera Duero

Agua, casera, refrescos y cerveza

Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 58,50€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)



Menú 6 Comuniones 2022

Aperitivos a compartir (1/4)

Jamón de ibérico bellota a cuchillo

Calamares a La Ochava

Entrante

Timbal de mariscos con gambas, langostinos,
cigalas y pata de buey

Sorbete de manzana verde

Principal a elegir

Solomillo pulido de vaca madurada a la brasa de encina
Besugo a la espalda con morrones y vinagre de manzana

Postre

Tarta casera de los tres quesos

Bodega

Vega Izán Cza D.O Ribera Duero

Agua, casera, refrescos y cerveza

Brindis, Café y Licores de Cortesía

Precio 63,90€

(Bebidas aperitivo y combinados no incluidos)



Infantil

Entrantes por persona

Calamares a La Ochava
Croquetas caseras de jamón
Entremeses ibéricos

Principal

Finguers Sweet chili con patatas fritas

Postre

Copa de helados variados sobre tulipa de galleta

Bebidas

Agua y refrescos
Carro de chuches
Monitores de ayuda durante la comida
Pintacaras y Ludoteca vigilada

27,00 por persona (de 2 a 12 años)

Para los infantiles se preparará una mesa
debidamente decorada

LA OCHAVA

• ASADOR •

Nuestra casa



LA OCHAVA

• ASADOR •

Nuestra ludoteca



- Rincón de las princesitas
- 5 PlayStation 4
- Sala de cine
- Castillo Hinchable,
- Pintacaras
- Atendida por monitores



Condiciones del evento

- Los menús anteriores son propuestas, por lo que podrán ser modificados por los clientes que lo soliciten.
- Las bebidas servidas antes de la comida no estarán incluidas en el precio del menú por lo que se facturaran como bebidas aperitivo.
- La reserva se hará efectiva con el deposito de 200€ de señal a descontar del precio final del evento.
- En los menús con la opción de carne o pescado los padres deberán confirmar las cantidades 10 días antes de la celebración.
- El numero definitivo de comensales deberá ser confirmado como máximo 4 días antes del evento y esta cantidad supondrá el mínimo a facturar
- El menú infantil solo podrá servirse a mesa completa y a niños con una edad comprendida entre 2 y 12 años de edad,
- El pago de la comunión se realizará el día del evento tras la comida mediante tarjeta de crédito, efectivo (máx. 1000€ según Ley 11/2021 de 9 de Julio) o mediante cheque bancario conformado a nombre de La Ochava SL