



HOTEL JARDINES DE ULETA SUITES

COMUNIONES 2026

“La tranquilidad y confianza de que todo saldrá perfecto”

Se incluye:
Tarta de gominolas de comunión

Animación musical durante 1,5 horas aprox. tras la comida
(siempre que haya más de 2 comuniones)

MENÚ 1

Surtido de ibéricos de bellota

Croquetas caseras de gallina

Milhojas de foie, manzana caramelizada y queso de cabra con pan de pasas

Crujiente de centollo y langostinos con crema de cigalas

Meloso de ternera con salsa tempranillo y crema fina casera de patata alavesa

Pastelitos de nuestra repostería artesanal

BODEGA

Vino tinto crianza Rioja Alavesa

Vino blanco Rioja Alavesa

Agua sostenible

Café

PRECIO: 66,00€

MENÚ 2

Surtido de ibéricos de bellota

Croquetas caseras de gallina

Ensalada de langostinos, cremoso de aguacate y frutas de temporada

Pulpo a la plancha con patata asada, pimentón de La Vera y sal de Añana

Chuleta deshuesada con nuestras patatas fritas caseras

Pastelitos de nuestra repostería artesanal

BODEGA

Vino tinto crianza Rioja Alavesa

Vino blanco Rioja Alavesa

Agua sostenible

Café

PRECIO: 75,00€

MENÚ 3

Surtido de ibéricos de bellota

Croquetas caseras de gallina

Delicia fría de langostino y coral de trucha

Chipirones a la plancha en su propia tinta con txangurro

Chuleta deshuesada de vaca con nuestras patatas fritas caseras

Pastelitos de nuestra repostería artesanal

BODEGA

Vino tinto crianza Rioja Alavesa

Vino blanco Rioja Alavesa

Agua sostenible

Café

PRECIO: 82,00€

MENÚ 4

Surtido de ibéricos de bellota

Croquetas caseras de gallina

Carpaccio de pulpo con romescu

Gambas a la plancha

Solomillo de vaca de "Goya" con nuestras patatas fritas caseras y pimientos confitados

Pastelitos de nuestra repostería artesanal

BODEGA

Vino tinto crianza Rioja Alavesa

Vino blanco Rioja Alavesa

Agua sostenible

Café

PRECIO: 103,00€

MENÚ INFANTIL

Surtido de ibéricos de bellota

Croquetas caseras

Rabas de chipirón

Fingers de pollo hechos en casa con nuestras patatas fritas

Tarta de chocolate con helado

BODEGA

Agua sostenible y refrescos

PRECIO: 39,00€

Todos los precios llevan el 10% de IVA incluido.

Los precios de los menús son orientativos y podrán modificarse si existen cambios significativos de las materias primas en el mercado.

Menús especiales:

Adaptamos nuestros menús para comensales con intolerancias y alergias.
Se aplicará un incremento del 15% sobre el precio del menú.

Y SI QUERÉIS VENIR ANTES...

APERITIVO ULETA

Bandejitas de canapés variados (4 por persona):

Gilda Uleta

Blini de salmón ahumado con mahonesa de eneldo

Tartaleta de jamón ibérico

Tartaleta de ensaladilla Uleta

PRECIO: 13,00€ / persona

Bebida según su consumo



reservas@jardinesdeuleta.com
eventos@jardinesdeuleta.com
Tel. 945 13 31 31



MENÚS

