

Isla Garena Resort

COMUNIONES
2026



MENÚS ADULTOS

Gastronomía de autor con productos locales y técnicas de vanguardia.

Menú Henares - 59,00€

Cóctel de 15 piezas | duración 45 minutos.

En mesa sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Estrella - 59,00€

A elegir entrante, sorbete carne o pescado y postre.

Menú Garena Essential - 62,50€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir entrante, sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Cervantes - 65,00€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir dos entrantes, sorbete, carne o pescado y postre.

Menú Resort Signature - 67,00€

Cóctel de 6 piezas | duración 30 minutos.

En mesa a elegir entrante, pescado, sorbete, carne y postre.

Isla Garena Resort - Comuniones 2026

CÓCTEL INCLUIDO EN EL MENÚ

A elegir 6 piezas | duración 30 minutos | 3 fríos y 3 calientes
A elegir 15 piezas | duración 45 minutos | 8 fríos y 7 calientes

APERITIVOS FRÍOS

Grisinis de jamón reserva
Lardones de queso Idiazábal
Nachos con guacamole y crema cheddar
Rollito de tramezzino con pavo y mahonesa de wasabi
Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada
Caprese de cherries con mozzarella y pesto de albahaca
Chupito de porra Antequera con huevo y jamón
Tartar de langostino con espuma de leche de tigre
Pincho de patata y pulpo
Tomatito cherry con ventresca de atún

APERITIVOS CALIENTES

Pan bao con tiras de solomillo de ternera y chimichurri
Brocheta de pollo yakitori
Woton de Morcilla de Burgos
Brioche de calamares a la Andaluza
Caramelos de chistorra
Mini cheese burgers
Croquetas de ibérico
Bocaditos de cazón en adobo
Sandwich de pulled pork
Fish & Chips

BODEGA INCLUIDA



ENTRANTES INDIVIDUALES

Gazpachuelo verde con Hamachi

Gazpacho de sandía, bouquet de pepino y menta

Sinfonía de ibéricos y quesos con pasas y nueces

Sándwich brioche de foie, PX y compota de higos

Tataki de atún y ajo blanco de almendras

Salmón ahumado relleno de langostinos, aguacate y jugo de limas

Laminado de pulpo cocido con patata al pimentón

Ensalada de burrata sobre nido de rúcula y pesto de albahaca

Croquetón de cordero, rosti violet y chip de boniato

Rabo de toro desmigado en su jugo con puré trufado

Alcachofa confitada con foie y jamón ibérico

Buñuelos de bacalao (4) con corazón fluido de queso

Quartetto de croquetas (8):

boletus, bogavante, queso azul y jamón ibérico

PESCADOS

Bacalao a la Bilbaina con aji amarillo y vegetales

Lubina, costrada de ajo perejil, espárragos blancos y salsa bearnesa

Salmón al horno, velouté de verdejo y milhojas de calabacín

Merluza hojaldrada rellena de mariscos con salsa de periquitos

CARNES

Carrillera de ternera a baja temperatura, jugo de PX y patatas panaderas

Solomillo ibérico, sellado al hojaldre, relleno de setas y jugo de remolacha

Piononos de solomillo ibérico, gratinado sobre lombarda caramelizada

Solomillo de ternera crocante de frutos secos, hierbas de monte y lingote de patata

Jarrete de cordero lechal glaseado con puré trufado

Paletilla de cordero lechal asada con patatas a lo pobre + 4€

POSTRES

Costrada de Alcalá con chip de cookie de chocolate blanco y helado de brownie

Red velvet con frutos rojos, tierra de cookie y helado de rosas

Brownie de chocolate con helado de coco

San Marcos con teja de chocolate y helado de leche merengada

Selva blanca con tierra de cookie de chocolate negro y helado de violetas

Sacher de albaricoque con coulis de mango y helado de plátano

LOS MENÚS INCLUYEN: Bodega, cervezas, refrescos, agua mineral, pan, café e infusiones y licores.

Isla Garena Resort - Comuniones 2026

BODEGA DEL CÓCTEL Y BANQUETE

VINOS INCLUIDOS

Espumoso: Codorníu Gran Cuvée D.O. Cava

Vino blanco: La Seca Verdejo D.O. Rueda

Vino tinto a elegir:

Edulis Crianza D.O.Ca Rioja

o

Am3 roble D.O. Ribera del Duero

OTRAS OPCIONES DE VINOS (SUPLEMENTO POR PERSONA)

Espumosos:

Parxet Brut D.O. Cava +4€

Jazz Nature Brut Nature D.O. Cava +4€

Vinos blancos:

Altanza sauvignon blanc D.O.Ca Rioja +3€

Ramón Bilbao verdejo D.O. Rueda +3€

Vinos tintos:

La Maldita garnacha D.O.Ca Rioja +2€

Ramón Bilbao crianza D.O.Ca Rioja +4€

Cuatro pasos mencía D.O. Bierzo +3€

Eñe Roble D.O. Ribera del Duero +2€

Pinna Fidelis Roble D.O. Ribera del Duero +4€

MENÚS INFANTILES

EXPERIENCIAS MÁGICAS

Este no es solo un menú infantil. Es una aventura donde cada bocado es una sorpresa, cada plato una emoción y cada niño el protagonista de su propia leyenda.

*En Isla Garena Resort, no solo cuidamos la comida.
Creamos recuerdos.*



EN LA MESA

Donde cada bocado es una sorpresa para los más pequeños.



COMIDA QUE EXPLOTA EN BOCA



POSTRES QUE SE ILUMINAN EN LA OSCURIDAD



COMIDA QUE CAMBIA DE COLOR



TARTA PERSONALIZADA CON BENGALAS



LA HUELLA MÁGICA

Al final del banquete, cada niño recibe una pieza única grabada con láser:

Anfitrión: "La Corona del Héroe" - su recuerdo como Rey/Reina del día

Invitados: "La Huella del Guerrero" - símbolo de su lugar en el reino

Un recuerdo que no se olvida. Porque en Isla Garena, cada niño deja su huella.

MENÚ INFANTIL

Elige primero + segundo + postre. 35€ | Medio menú 29€

PRIMERO

Degustación de quesos y embutidos ibéricos

Croquetas, fingers de queso y empanadillas

Rigatoni Bolognesa

Nuggets de Pollo con crispy de nachos

SEGUNDO

Surtido de mini hamburguesas (4) con panes de colores

Pizza Margarita

Escalope Milanesa de ternera con queso y patatas fritas

Delicias de solomillo de ternera

POSTRE

Lingote de Chocolate con lacasitos

Mousse de chocolate blanco y glitter comestible Gelatina de

Fresa con Pop Rocks

Helado fluido de nutella, chips de oreo y gominolas

Tarta de tres chocolates con helado de nata

LOS MENÚS INCLUYEN:

Agua mineral, refrescos y pan

Menús infantiles hasta 14 años cumplidos

Precios por persona, IVA incluido

Isla Garena Resort - Comuniones 2026

ATENCIÓN AL DETALLE

Coordinadores personales, servicio profesional, calidad garantizada.

NUESTROS MENÚS INCLUYEN

COORDINADOR PERSONAL

CENTROS DE MESA

IMPRESIÓN PERSONALIZADA DE MINUTAS

PROTOCOLO DE INVITADOS

ANIMACIÓN (Actuación de Magia conjunta de 1 hora)

TARTA PERSONALIZADA

PRECIO MÍNIMO MENÚ 59€

PRECIOS IVA INCLUIDO

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

BARRA LIBRE 2 HORAS 22€

BARRA LIBRE INFANTIL 2 HORAS 9€

TICKETS 10€ ADULTO | TICKETS INFANTIL 3€ (A partir de 8 años) Mínimo un ticket por persona 1 hora en el salón.

MÚSICA

DISCOTECA CON DJ (Mínimo 2 horas) 520€

MÚSICA EN EL SALÓN (Altavoces propio salón) SIN CARGO.

LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE DISCOTECA VA UNIDA AL SERVICIO DE BARRA LIBRE.

Isla Garena Resort - Comuniones 2026

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Al formalizar la reserva del salón, se realizará un depósito 500€

(Dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación)

Quince días antes de la celebración del evento hay que abonar el 50% del total. (dicha cantidad no será devuelta en caso de cancelación) y el resto se abonará dos días antes del evento.

Se confirmará el número de invitados con una antelación no inferior a ocho días antes del día del evento, el número de asistentes acordado 72 horas antes, será el mismo a facturar.

El menú adulto será el mismo para todos los adultos que asisten al evento y el menú infantil será igual para todos los que tomen este menú, exceptuando alergias y/o intolerancias.

Se podrá disfrutar de un salón privado siendo mínimo 25 adultos.

LAS COMUNIONES SE DAN POR TERMINADAS A LAS 18:30HORAS (HORARIO DE COMIDA) Y A LAS 00:30HORAS (HORARIO DE CENA), EN CASO DE QUERER QUEDARSE DEBERÁ CONTRATAR BARRA O TICKETS EN EL MOMENTO DE LA FIRMA DEL DÍA Y SALÓN ESCOGIDO.

SE CONTATARÁ POR EL NÚMERO DE MENÚS CONTRATADOS .

Isla Garena Resort

CONTACTO

islagarenaresort.com

comercial@hotelislagarena.com

918781670

636859097

