

COMUNIONES

KUÅLA RESTAURANTE



NUESTRO CONCEPTO

Nuestra propuesta gastronómica apuesta por un concepto de cocina de autor y producto, donde predomina la experiencia de nuestro chef a la hora de innovar en las diferentes opciones que ofrece nuestra carta y, así, dar un sabor único tanto en las opciones más clásicas como en las más actuales.

Además, en este concepto destacan nuestros arroces elaborados en parrilla a leña de naranjo, adquiriendo un sabor único que, junto con su buena presentación y el emplatado final en mesa, hará que disfruten de un verdadero arroz.

Todo buen concepto de cocina debe ir acompañado de una selección de los mejores vinos, por lo que, en nuestra apuesta, no podía faltar una sección dedicada a degustar las mejores marcas de calidad actuales, que no dejarán a nadie indiferente.

Y, por supuesto, siempre finalizando con una selección de los mejores postres de autor.

Además nuestro gran salón nos hace destacar en los grandes eventos ya que puede acoger 120 personas. Además durante la temporada de comuniones y verano incorporamos una carpa en nuestra amplia terraza para sumar más eventos y mejorar en el disfrute de nuestros clientes.



PROPUESTA DE NUESTRO CHEF PARA LOS MENÚS DE COMUNIÓN



MENÚ ESPECIAL COMUNIONES



ENTRANTES (A COMPARTIR) PRIMER PASE

Tabla de ibéricos y quesos variados
Cocktail especial de mariscos

ENTRANTES (A COMPARTIR) SEGUNDO PASE

Gambón a la plancha
Croquetas cremosas de jamón ibérico

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Cachopo tradicional con queso vidiago
Carrilleras ibéricas en su salsa y patata asada
Merluza al horno en salsa verde

POSTRES (A ELEGIR)

Tarta de queso cremosa
Mousse de chocolate del chef

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino tinto D.O.Rioja
Vino tinto D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Verdejo D.O.Rueda



INCLUYE PAN Y POSTRE O CAFÉ

45€





MENÚ ESPECIAL COMUNIONES



ENTRANTES (A COMPARTIR) PRIMER PASE

Tabla de ibéricos y quesos variados
Salpicón de pulpo

ENTRANTES (A COMPARTIR) SEGUNDO PASE

Zamburiñas a la plancha con ralladura de lima
Arroz caldoso con bogavante (Individual)

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Entrecot de lomo alto de vaca a la parrilla 400gr
Paletilla de cordero lechal asado
Rape con salsa de langostinos

POSTRES (A ELEGIR)

Tarta de queso cremosa
Mousse de chocolate del chef

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino tinto D.O.Rioja
Vino tinto D.O.Ribera del Duero
Vino blanco Verdejo D.O.Rueda



INCLUYE PAN Y POSTRE O CAFÉ

55€





MENÚ INFANTIL COMUNIONES



ENTRANTES (A COMPARTIR)

Entremeses fríos
Entremeses calientes

PRINCIPALES (A ELEGIR)

Chuletillas de cordero lechal
Milanesa de pollo

POSTRE

Tarta especial comuniones

ESTE MENÚ INFANTIL INCLUYE:

El disfrute por tiempo ilimitado del
parque infantil, además de
animaciones y talleres con
monitores.



INCLUYE BEBIDA Y PAN

25€






COCINA DE AUTOR Y ARROCES

GRANDES EVENTOS | COMIDAS | CENAS
COMUNIONES | BAUTIZOS



 @kuala.restaurante  KUĀLA Restaurante  625 369 659

Ctra. de San Martín de la Vega km 0.7 CC ÓPTIMA 28320 Pinto (Madrid)
www.grupokuala.com



 @koalaparkpinto

 KOALA PARK PINTO

 665 198 213

Ctra. de San Martín de la Vega km 0.7
CC ÓPTIMA 28320 Pinto (Madrid)
www.grupokuala.com

CUMPLEAÑOS
EVENTOS | JUEGO LIBRE