

Comunion

2026



“ Este día ellas y ellos serán los protagonistas: Hagamos juntos que sea *especial*.

La organización minuciosa y los detalles cuidados en cada pequeño rincón. Un menú único y personalizado, a la altura de ese día que habéis planeado tanto tiempo, y que deseáis compartir con vuestra gente más cercana. Un equipo humano volcado en hacer de cada detalle un recuerdo perdurable.

El Grupo *El Cachirulo* te ofrece propuestas gastronómicas adaptadas a cada necesidad, innovadoras en sabores y formatos, y con el cuidado exquisito para convertir cada bocado en una experiencia que podréis recordar con una gran sonrisa. Queremos acompañaros en vuestro día más especial, para asegurarnos de que salga tal y como lo habéis imaginado.



Menú Siente

66,00 € + IVA

Dados de salmón marinado, perlas de remolacha y tierra de malta 6,30 € + IVA

Degustación de merluza a la muselina ligera, langostino y salsa de piquillos 23,20 € + IVA

Solomillo ibérico con panaché de hortalizas a la provenzal 16,50 € + IVA

Ferrero con helado de mandarina 20 € + IVA

(precio de postre y bodega)

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



El
CACHIRULO
GRUPO

Menú Disfruta catering

71,10 € + IVA

Hojaldre de vieiras, trigueros y berenjenas con jamón de pato y nyoca de avellanas 18,30 € + IVA

Media paletilla de ternasco asada con patatas panadera 32,80 € + IVA

Tarta Árabe con frutos secos y helado de yogur 20,00 € + IVA
(precio de postre y bodega)

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

Menú Celebra catering

61,10 € + IVA

Lasaña de centollo en su crema con boletus y langostinos gratinados 18,00 € + IVA

Presa ibérica con salsa de cerezas, panaderas y cebollitas 23,10 € + IVA

Tambor de frambuesa, pistacho y chocolate blanco con helado de vainilla Veracruz 20 € + IVA

(precio de postre y bodega)

Café o infusión

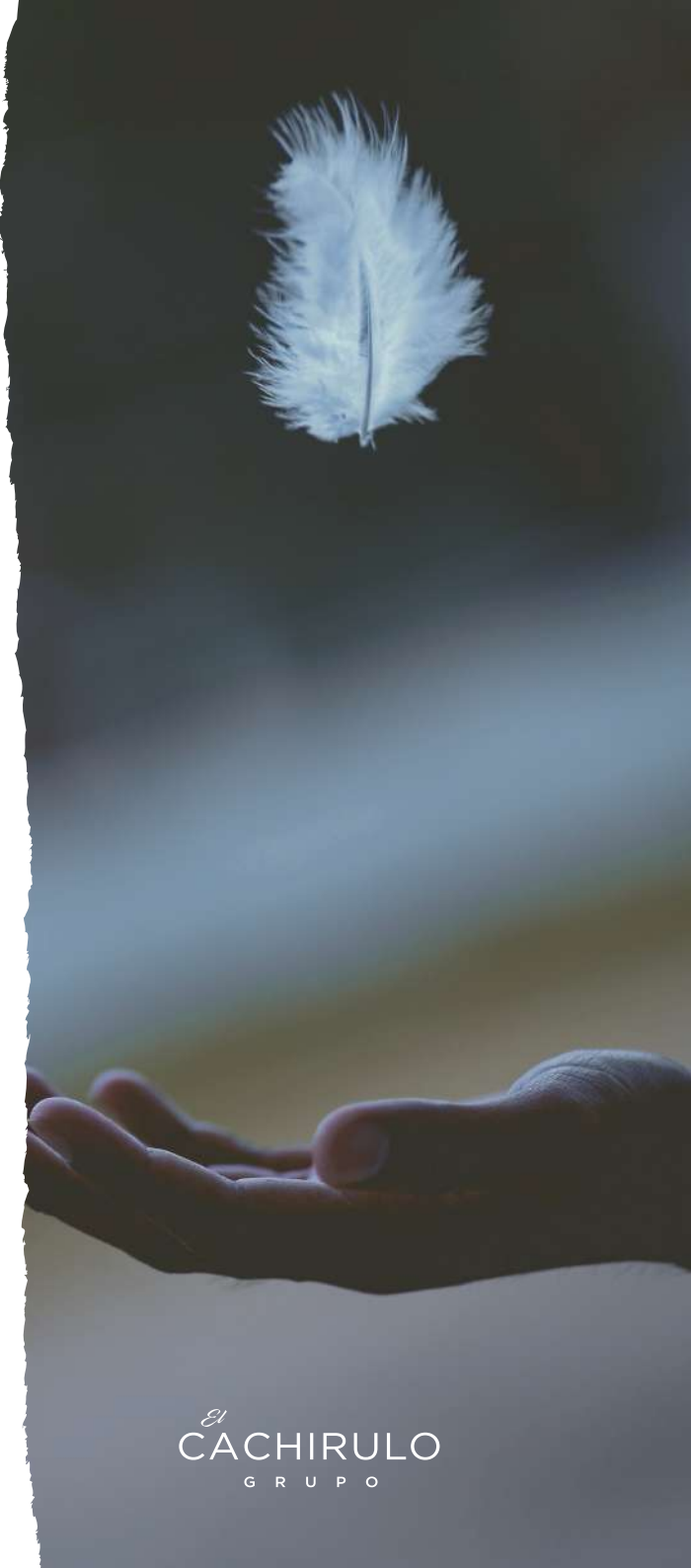
Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature


El
CACHIRULO
GRUPO

Menú El Cachirulo

84,50 € + IVA

Ravioli de borrajas rellenos de gambas con salsa verde 18,90 € + IVA

Dorada con boletus y berenjena con salsa Bombay y pappardelle 21,90 € + IVA

Milhojas de carrillera y foie sobre puré de apionabo y chirivía con salsa de regaliz y tagliatelle de yuca 23,70 € + IVA

Milhojas de vainilla y frutos rojos con helado de stracciatella 20 € + IVA

(precio de postre y bodega)

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



El
CACHIRULO
GRUPO

Menú Es Vida catering

74,50 € + IVA

Salmorejo de tomate rosa con huevo de codorniz e ibérico 9,80 € + IVA

Degustación de lubina sobre cama de fritada aragonesa 12,50 € + IVA

Ternasco de Aragón asado al estilo tradicional con patatas panadera 32,20 € + IVA

Sopa de chocolate blanco con fresas escabechadas, menta y helado de limón 20 € + IVA

(precio de postre y bodega)

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet-Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



El
CACHIRULO
GRUPO

Menú Superhéroes

38,00€ + IVA

Calamares a la andaluza

Croquetas de jamón

Nuggets de pollo

Flamenquines

Porción de pizza

Costillas de ternasco a la parrilla con patatas

Cachibox (contiene un yoyo, gafas sin lentes, estuche de pinturas y tarrina de helado de chocolate y vainilla)

Refrescos variados

Menú Villano

38,00€ + IVA

Canelones de carne gratinados

Tenders de pollo con patatas

Cachibox (contiene un yoyo, gafas sin lentes, estuche de pinturas y tarrina de helado de chocolate y vainilla)

Refrescos variados



El
CACHIRULO
GRUPO



El
CACHIRULO
GRUPO

Sugerencias del Chef

ENTRANTES

Carpaccio de ternera con ensalada de ventresca de atún y parmesano 21,90 €+IVA

Canelones de bacalao y hongos gratinados con salsa vizcaína 20,00 €+IVA

Pequeño timbal de langostinos y foie con vinagreta de pipas de girasol 27,20 €+IVA

PESCADOS

Rodaballo gallego al estilo Orio y trigueros 41,50 €+IVA

Lubina con *beurre blanc* de piparras y alcaparras con espaguetis vegetales 17,40 €+IVA

CARNES

Carré de ternasco asado y su paletilla deshuesada con patatas panadera, setas y cebollitas glaseadas 33,40 €+IVA

Medallones de solomillo de buey, sal de ibérico, confitura de violetas y salsa de vino de hielo 27,50 €+IVA



Otras Sugerencias

CÓCTEL 25,00 €+IVA

Haz que este día especial luzca aún más, disfrutando con tu familia y amigos de nuestro cóctel de bienvenida servido en nuestros idílicos jardines.

Bodega: vino, cerveza, agua y refrescos variados.

Consulta todas las opciones disponibles

** Duración estimada del servicio: 60-75 min.*

Montadito de jamón de Teruel

Ceviche de vieiras

Geleé con frutos rojos

Tarta de secallona con trufa

Carrok Cake

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Brioche de pulled pork

BUFFETS**

Jamón de Teruel al corte (entero) 490,00 €+IVA / pieza

Pulpo a feira 5,00 €+IVA / persona

Fideuá de calamaritos con alioli 3,50 €+IVA / persona

*** Nuestros buffets quedan condicionados a la contratación del cóctel*



El
CACHIRULO
GRUPO

Complementos

RECENAS*

Aragonesa 5,80 €+IVA / persona

Migas con chistorra, taquitos de tortilla y longaniza en montadito

Americana 8,40 €+IVA / persona

Hot dogs, mini-hamburguesas y patatas fritas

* No es obligatorio contratar este servicio para la totalidad de los asistentes al evento

BARRA LIBRE

Incluye nuestro servicio de barra libre, surtida de primeras marcas y atendida por los mejores profesionales

Evento diurno

Hasta las 22:00 h. 22,00 €+IVA

Hasta las 23:00 h. 25,50 €+IVA

Evento nocturno

Hasta las 04:00 h. 22,00 €+IVA

Hasta las 05:00 h. 25,50 €+IVA

DISC-JOCKEY

Coste del servicio de DJ 680,00 €+IVA

Evento diurno Hasta las 22:00 h.

Evento nocturno Hasta las 04:00 h.

Ampliación del horario 65,00 €+IVA por cada hora

*Si deseas traer tu Disc Jockey de forma externa se deberá abonar un canon de 150€ + IVA, presentando la documentación pertinente y todo el material necesario

Entidades de gestión de prop. intelectual (SGAE, AGEDI, etc.):
Importe variable en función del número de invitados.

SERVICIOS INCLUIDOS EN EL IMPORTE DE LOS MENÚS

Parking
Monitor / Animación infantil (consultar condiciones)
Decoración floral del evento
Recogida de detalles
Mesa para los detalles

CONDICIONES DE LA FINCA

Las condiciones de la finca son un concepto no incluido en el coste del menú, cuyo importe va ligado a la contratación del evento.
Consultar condiciones con nuestro equipo comercial.
No puede utilizarse el mobiliario, en caso de necesitarlo se deberá consultar.

CANDY BAR

En el caso de montar una Candy Bar, son 50 € + IVA por servicio de logística, limpieza (incluyendo mesa mantelada)
Para llevar vuestros detalles, se informará de los horarios la misma semana del evento, sin garantizar que pueda ser el día previo a la comunión.

PRECIO FINAL

El precio final del evento lo conformará una única factura que incluirá el importe del menú seleccionado, las condiciones de la finca y otros posibles servicios contratado, ofertados en el presente catálogo como *“Sugerencias y Complementos”*



"Siente. disfruta. celebra: El Cachirulo es vida"
Agradecemos la confianza



976 46 01 46 Ext. 2

eventos@elcachirulo.es

eventos@elcachirulo.es

@grupoelcachirulo

