



Comuniones 2023



Club Tenis
Pamplona

Presentación del Servicio

La hostelería del Club Tennis Pamplona cuenta con dos espacios de servicio a los socios: el situado en el edificio social y el de cazadores.

En el edificio social se cuenta con un bar cafetería, un salón restaurante y un salón social. La cafetería ofrece servicios a los socios durante todo el año, mientras que el restaurante y el salón están operativos durante la temporada de invierno, de septiembre a mayo. En cazadores se ofrece servicio de bar durante todo el año. Además, en verano en este punto se cuenta con un restaurante y con un self service.

El servicio de hostelería del Club está gestionado por la empresa Jaluse Restauración, S.L.

Además de todos los espacios de hostelería, esta compañía también administra el kiosco de helados y chucherías y las máquinas de vending de bebidas y snacks del Club.



Durante la temporada de invierno, los socios del Club pueden organizar sus celebraciones (bautizos, comuniones, bodas de oro, reuniones familiares, etc.) en los espacios de hostelería del edificio social. Para ello deben conocer y cumplir la normativa del Club para estos eventos, disponible para su consulta en la web www.club-tenis.com

LAS COMUNIONES EN EL CLUB

Las comuniones son uno de los eventos más destacados que tienen lugar en el Club. El servicio de hostelería las organiza con todo el mimo, cuidando hasta el mínimo detalle, con el fin de que sea un día inolvidable para toda la familia.

Con el fin de adaptarse a las necesidades y demandas de cada familia, se ofrece la posibilidad de que la comunión se celebre con una comida, con una cena o con un lunch.

Para las comidas y las cenas, se ofrecen dos opciones de menú de adultos y dos propuestas de menú infantil. Para los lunches, se cuenta con un menú de adultos y otro infantil. Pueden ver todas las opciones en este documento.

Para realizar su reserva o solicitar más información pueden contactar con el servicio de hostelería en el correo electrónico jaluserestauracion@gmail.com

Menú de Adultos

50 €

Aperitivo de la casa

Entrantes

(elegir 3)

- Surtido de Ibéricos.
- Foie Mi-cuit con pan de pasas y crema de manzana.
- Ensalada templada de langostinos y trigueros con vinagreta de hongos.
- Ensalada de ventresca de bonito, piquillos de cristal, queso de cabra y cebollas glaseadas.
- Pimientos rellenos de vieiras con crema de nécoras y tinta de calamar.
- Hongos salteados con flor de huevo y finas láminas de jamón ibérico.
- Delicias de fritos caseros en miniatura.

Segundo plato

(elegir 2 carnes y 1 pescado)

- Solomillo de buey a la plancha / roquefort con mil-hojas de patata y bacon.
- Gorrín deshuesado con piel crujiente, patata panadera y lechuga con cebolla.
- Saquito relleno de pato, manzana y foie con reducción de Pedro Ximénez.
- Rapito al horno con delicias de patata y vinagreta de manzana.
- Merluza de anzuelo con gratinado de marisco e idiazábal sobre crema de vieiras.

Postre

- Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de vainilla y chocolate caliente.

Bebidas incluidas

- Vinos tintos, blancos y rosados.
- Opciones de tintos: Otazu Premium cuvée , Inurrieta 400, Viña Salceda.
- Agua.
- Cafés.

Menú de Adultos

55 €

Aperitivo de la casa

Entrantes

(elegir 3)

- Jamón ibérico puro de bellota.
- Foie Mi-cuit con pan de pasas y crema de manzana.
- Ensalada templada de pato y hongos con vinagreta de frutos secos.
- Espárragos frescos cocidos con vinagreta de anchoa y boquerón y espuma de piquillos.
- Delicias de fritos caseros en miniatura.
- Milhojas de perrechicos, calabacín y panceta ibérica con su salsa.
- Langostinos a la plancha con ali-oli de aguacate.

Segundo plato

(elegir 3 carnes y 1 pescado)

- Solomillo de buey a la plancha / roquefort / foie con mil hojas de patata y cebollitas glaseadas.
- Paletilla de cordero asada a baja temperatura con su jugo y parmentier trufado.
- Saquito crujiente de pato, foie y manzana con reducción de Pedro Ximénez.
- Chuletón de buey con piquillos de cristal y patatas (650gr.)
- Suprema de merluza de anzuelo en salsa verde con cocochas y almejas.
- Lomo de lubina salvaje con berberechos al chacolí.

Postre

- Tarta de hojaldre y crema caramelizada con helado de dulce de leche y chocolate caliente.
- Surtido de tejas y bombones helados

Bebidas incluidas

- Vinos tintos, blancos y rosados.
- Opciones de tintos: Pago de Otazu, Altos de Inurrieta, Viña Alberdi.
- Agua
- Cafés

Menú Infantil

20 €

Entrantes

- Chistorrica casera de Zubiri
- Delicias de fritos en miniatura

Segundo plato

- Entrecot de buey con patatas fritas

Postre

- Copa de helado con mikados y lacasitos.

Bebidas incluidas

- Agua
- Refrescos

Menú Infantil

25 €

Entrantes

- Chistorrica casera de Zubiri
- Surtido de ibéricos.
- Delicias de fritos en miniatura

Segundo plato

(el mismo para todos)

- Costillas de cordero lechal con patatas fritas.
- Escalopines de solomillo con patatas fritas.

Postre

- Copa de helado con mikados y lacasitos.

Bebidas incluidas

- Agua
- Refrescos

Lunch Adultos

25 €

Estaciones

- Jamón ibérico con pan tomaca y aceite de oliva virgen extra.
- Mi-cuit con pan tostado de pasas y crema de manzana.
- Estación de quesos.
- Atún Yellow fin con wasabi y yuzu.
- Salmón marinado con gel de tomate.
- Cucharilla de queso mozzarella, pulpo, tomate y albahaca fresca.
- Delicias de fritos caseros en miniatura.
- Chistorra de Zubiri crujiente.
- Patata rellena de crema de hongos y jabugo crujiente.

Postre

- Surtido de bombones helados, fruta y mini repostería.

Bebidas incluidas

- Vino tinto crianza Otazu Premium Cuvée
- Vino rosado Inurrieta
- Vino blanco Inurrieta,
- Cerveza
- Jarras de refrescos
- Agua

Lunch Infantil

12 €

Estaciones

- Surtido de patatas, chaskis, etc.
- Bocatines de jamón ibérico con pan tomaca.
- Chistorra casera de Zubiri.
- Delicias de fritos y rabas en miniatura.
- Tortilla de patata casera.

Bebidas incluidas

- Jarras de refresco
- Agua

Avisos

- Los precios indicados incluyen IVA.
- Los menús se adaptarán a personas celiacas y ante alergias e intolerancias.
- Para realizar su reserva, debe cumplimentar la solicitud que encontrará en la web del Club y enviárnosla por correo electrónico a jaluserestauracion@gmail.com.
- Solo las personas socias pueden solicitar la celebración de comuniones en el Club Tenis Pamplona.

**Servicio de Hostelería del
Club Tenis Pamplona:**

**Jaluse Restauración S.L.
jaluserestauracion@gmail.com**

**Persona de contacto:
María Lara Lezaun.**



**Club Tenis
Pamplona**