

KATÉRIA



COMUNIONES **2026**

by:

FUEGU
ARROCES & CARNES



COMUNIONES **2026**

El Cóctel

Croquetita fría de queso cubierta de tomate Seco.

Taquito de melón con jamón crujiente.

Salmón marinado con pomada de Dijon al Jack Daniels & eneldo.

Croqueta de jamón ibérico.

Croqueta de jamba al ajillo.

Croqueta de cecina de León y rúcula.

Tosta de cochinita pibil.

Crujiente de brie con frutos rojos.

Torrezno de Soria crujiente.

Mini bao de pulled pork cebolla encurtida y mayo hoisin.

Mini burger LA FINCA

Rollito crujiente de verduras y langostino.

Brandada de bacalao sobre su piel crujiente y teja de parmesano.

Caldito con pelotas artesanas

Matrimonio; nuestra versión del clásico pincho vasco.

by:

FUEGO
ARROCES & CARNES

COMUNIONES **2026**

El Cóctel

Esferas de foie, turrón y queso de cabra con crocanti de almendras

Canapé de gorgonzola con pera confitada.

Aguachile templado de gamba sobre patacón.

Brandada de bacalao sobre su piel crujiente y huevo de codorniz.

Empanaditas de maíz con relleno de cocido con pelotas.

Mini burger de marisco con mayon de salsa CAFÉ PARIS.

Brioche de chicharrón salsa japonesa y mayo BB.

Tartar de atún de almadraba aove y aguacate con aderezo.

Cucharita de carrillada confitada mayo de maíz dulce y cebolla.

Gyoza de pelota De la Vega con reducción del caldo.

Pincho de pulpo a feira

Cucharita de ensaladilla de quisquilla con yema trufada.

COMUNIONES **2026**

El cóctel

Vive una experiencia aún más completa con nuestras opciones ampliadas.

KATERIA

4 cóctel a elegir
con bebida incluida 10€ por persona.
Cóctel adicional 2,5€ por persona

COMUNIONES **2026**

KATERIA

Mesas Temáticas

COMUNIONES **2026**

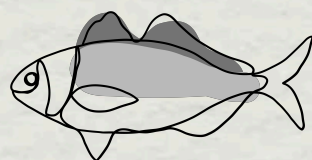
Salmón Ahumado Marinado con Cognac & Mostaza

480€

Un maestro cortador de salmón será el encargado de dar vida a esta propuesta, ofreciendo una experiencia que trasciende la simple degustación. Su técnica precisa y su dominio del producto permiten revelar matices y texturas que solo pueden apreciarse cuando el salmón se trabaja con verdadera maestría.

Cada gesto, cada corte, se convierte en parte de un ritual culinario donde el protagonista es un producto noble tratado con profundo respeto.

El corte en directo añade un componente de espectáculo y distinción. Los invitados podrán contemplar de cerca cómo el salmón cobra una nueva dimensión a través de manos expertas, capaces de extraer lo mejor de cada pieza. La naturalidad del proceso, unida a la delicadeza del resultado, convierte este momento en un punto de fascinación dentro del evento, donde técnica y elegancia se fusionan de manera impecable.



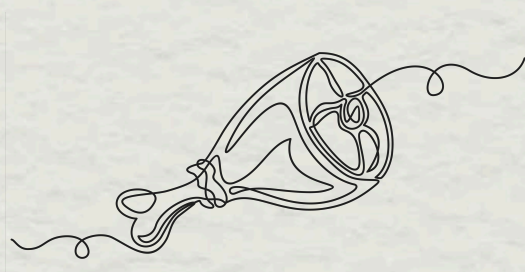
COMUNIONES **2026**

Rincón Ibérico

600€

Para los amantes de los sabores más selectos, este es uno de los productos más apreciados en cualquier evento. Esta mesa temática ofrece jamón 50%, acompañado de un espacio gourmet con corte en vivo, donde la técnica y la calidad se unen para crear un momento de auténtico deleite.

Podrá elegirse jamón ibérico 100%, así como la opción de ibérico de bellota, disponible con un suplemento adicional (a consultar).



COMUNIONES **2026**

Mesa Benacantil de Productos Alicantinos

520€

Una mesa dedicada a los sabores de nuestra tierra, con una cuidada selección de embutidos, salazones y quesos. Productos de excelente calidad, pensados para deleitar a los paladares más clásicos, porque, al final, el auténtico placer está en lo que siempre nos ha gustado.

Embutidos de Concentaina

Quesos seleccionados

Sobrasada casera

Bonito de barca

Hueva de Mujol

Asadillo de pimientos con salazones

Encurtidos caseros



COMUNIONES**2026**

Entrantes

Alcachofa confitada con trufa y jamón ibérico.

Ensalada de tomate trinchado, embarrado en crema de pesto a la albahaca y ventresca en aceite.

Tabla de embutidos y sobrasada casera con pan tostado casero.

Huevo poché con setas Sambauzu templada, cítricos y ensalada de mar.

Foie mit cuit con mermelada de higos y pan especiado.

Coliflor Noisette con bechamel ligera de suquet de gamba roja y su tartar flameada.

Tabla de quesos seleccionados con 3 panes y su membrillo.

Dúo de croquetas de jamón ibérico de bellota y gambas al ajillo.

Salmón Noruego marinado en Coñac y mostaza, su cavia, puerro confitado y crema agria a la naranja.

Calamar de bahía a elegir "plancha o andaluza" (plus 1,5€ p.p.)

Principales

Platos Diurno

Arroz de atún y gamba roja.

Arroz de solomillo setas y foie.

Arroz de costillas con garbanzos y alcachofas.

Solomillo ibérico con Parmetier trufado y manzana asada.

Platos Diurno Plus

Bacalao confitado con crema de pimientos de piquillo
y patata panadera.

Corvina con patata confitada y pimientos Braseados.

Carrillera de ternera frisona con Parmentier de trufa negra.

Corvina salvaje a la plancha con patata confitada
y espárrago triguero.

Postres

Milhojas de crema con crujiente de caramelo.

Brownie de chocolate.

Tarta de 4 Quesos y Miel natural.

Coulant de Chocolate con Helado de Turrón.

Torrija caramelizada con taffe al Baily.



COMUNIONES **2026**

KATERIA

Personaliza tu menú de
Comunión.

Menú 1 45€

Entrantes

3 entrantes a elegir.
1 plato por cada 4 comensales.

Principal

1 plato Diurno a elegir.

Postre

1 postre a elegir.

Bodega

Tinto de la casa
Blanco de la casa
Cerveza y refrescos.

Menú 2

47€

Entrantes

4 entrantes a elegir.

1 plato por cada 4 comensales.

Principal

1 plato Diurno ó Diurno Plus a elegir.

Postre

1 postre a elegir.

Bodega

Tinto de la casa

Blanco de la casa

Cerveza y refrescos.

Menú 3

55€

Entrantes

5 entrantes a elegir.

1 plato por cada 4 comensales.

Principal

1 plato Diurno ó Diurno Plus a elegir.

Postre

1 postre a elegir.

Bodega

Tinto de la casa

Blanco de la casa

Cerveza y refrescos.

Menú Kids 30€

Entrantes

Jamón ibérico y queso semicurado
Croquetas de jamón y pollo
Nugets de pollo

Principal a elegir

Arroz de pollo de corral
Escalope de pollo con patatas
Pasta boloñesa

Postre

Brownie con helado

*Incluye MONITOR compartido con las comuniones de ese día, sin exclusividad.



KATÈRIA



Partida de Orgègia, s/n, 03015 Alicante
+34 965 262 454



by:
FUEGU
ARROCES & CARNES

