

COMUNIONES 2022



KINITA

RESTAURANT & BEACH CLUB





Menú 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Langostinos panko con salsa agridulce casera
- Cracker relleno de ensaladilla rusa con sardina ahumada y confitura de tomate
- Croquetas cremosas de jamón con mahonesa trufada

EN MESA

Ensalada de pollo a la brasa con tomates cherrys confitados al tomillo, sumun de lechuga, frutos secos tostados, queso feta y vinagreta de frutos rojos

Lomo de dorada confitada con escalibada de verduras asadas y emulsión de ajo-perejil al parmesano

Sorbete de limón al cava

Meloso de vacuno con su jugo y crujiente de patatas cerilla

POSTRE

Tarta de comunión

BEBIDA

Pan y bebida incluidos: vino, cerveza, refrescos y agua

PRECIO DEL MENÚ

60€



Menú 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Oblea de arroz frito con Tartar de atún y salsa naam
- Croquetas de txuleta y mahonesa de miso blanco
- Humus de berenjena asada con carpaccio de pulpo
- Taco de Cerdo con salsa sweet chili y hierbabuena

EN MESA

Sumun de lechuga con tomate desecado en aceite de oliva, perlas de mozzarella, bacon ahumado asado, fideos fritos, salsa de mostaza, miel, alcaparras y bacalao ahumado

Lubina al ajo pescador con guarnición de espinacas y setas confitadas

Sorbete de mandarina al cava

Delantero de vacuno cocinado a 65° durante 24 horas con grate de patata a la crema

POSTRE

Tarta de comunión

BEBIDA

Pan y bebida incluidos: vino, cerveza, refrescos y agua

PRECIO DEL MENÚ

70€



Menú 3

TABLA

Jamón de Jabugo Montesierra 50%
raza ibérica

Queso artesanal de oveja en manteca y queso
artesanal de oveja curado de romero con
membrillo artesanal y mini biscotes de pasas

RECEPCIÓN

Langostino panko con salsa agridulce

Chupito de gazpacho con hueva cremosa
de mújol

Croquetas de chipirón con mahonesa
de azafrán

Caldero del Mar Menor con alioli suave
Hummus de berenjena a la llama

CENTRO

Rodaballo con morcilla de verano
y mahonesa de hierbas silvestres

Solomillo de vaca con duxel de setas
y salsa española

Sorbete de fruta de la pasión al cava

POSTRE

Tarta de comunión

BEBIDA

Pan y bebida incluidos: vino, cerveza, refrescos y agua

PRECIO DEL MENÚ

85€

Menú Infantil

AL CENTRO

- Jamón y queso
- Patatas chips
- Croquetas de Jamón
- Calamares a la romana

INDIVIDUAL - A elegir

Pechuga empanada y patatas fritas

Macarrones con tomate y queso

Arroz de pollo

POSTRE

Helado

BEBIDA

Pan y bebida incluidos: vino, cerveza, refrescos y agua

PRECIO DEL MENÚ

25€



WHISKEY

JB / BALLANTINE / RED LABEL / WHITE LABEL

GINEBRA

BEEFEATER / SEAGRAM'S / LARIOS 12 / LARIOS ROSÉ

RON

BRUGAL / BARCELÓ / CACIQUE / LEGENDARIO

* * *

Precio por botella con refrescos incluidos: **70€**
(Incluido servicio de camarero)

*Para otras bebidas premium, consultad al responsable

Servicios exclusivos

SERVICIOS ESPECÍFICOS CELEBRACIÓN (Consultar precios)

Estaciones cóctel de bienvenida

Tentempié

Mesa dulce

Fuente de chocolate

Carrito de crepes, gofres o perritos

Photocall

Fotomatón

Seating plan personalizado

DECORACIONES ESPECIALES (Consultar precios)

Mantelería especial

Centros de mesa

Cristalería y vajilla

Mobiliario específico

Tematización



Condiciones generales

- *Las consumiciones no incluidas en el menú se abonarán a parte.
- *Las alergias e intolerancias alimentarias se avisarán con antelación.
- *Cada cliente es responsable del correcto comportamiento de sus invitados dentro de las normas mínimas de educación y de respeto a las instalaciones.

SERVICIOS INCLUIDOS

Música en las instalaciones

Mantelería blanca

Sillería según salón

Seating plan estándar

PLANIFICACIÓN Y CONCRECIONES

La elección del menú se realizará con una antelación de 15 días.

Servicio de degustación no incluido.

El número aproximado de invitados se comunicará con 10 días de antelación.

El número definitivo de invitados se comunicará con 7 días de antelación.



Condiciones generales

RESERVA, PAGO Y CANCELACIÓN

Para la formalización de la reserva, se abonarán 500€ a descontar de la factura final.

En caso de cancelación del evento por parte de cliente, el restaurante se reserva el derecho de su reintegro.

La firma del contrato se realizará 5 días antes del evento, efectuando el pago del 70% del total, el resto se abonará el mismo día del evento mediante transferencia, tarjeta o efectivo.

Los menores de edad deberán estar vigilados por sus padres o tutores, siendo responsabilidad de estos la integridad física de los mismos.

Para proveedores externos el cliente consultará su posibilidad, debiendo de facilitar los datos que justifiquen el cumplimiento de los requisitos fiscales, laborales y/o sanitarios.

En el caso de que las condiciones meteorológicas impidan la prestación del servicio al ubicarse en un espacio exterior, se podrá optar por la instalación de una carpa temporal, no incluida en el precio, que permita dicha celebración. En ningún caso supondrá el reintegro de las cantidades abonadas por el usuario.

HORA DE FINALIZACIÓN

19:00h



¡Gracias por interesarte por nuestro restaurante!

Kinita Restaurant & Beach Club es el lugar perfecto para celebrar la comunión de tu peque, un espacio al aire libre con vistas al Mar Menor donde los niños se divertirán mucho y pasaréis un día inolvidable en familia.

¡Será un placer acompañaros en este acontecimiento tan importante!

#sienteKinita

