

Finca Las Lagunas



COMUNIONES 2025



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL





Enclave Natural Las Lagunas de las Madres

A tan solo Quince minutos de Madrid está situado el Enclave Natural Las Lagunas de las Madres, sito en la carretera de Chinchón, Km. 1,800, en Arganda del Rey. Un lugar lleno de naturaleza donde podéis disfrutar de un día especial. Las Lagunas cuentan con salones climatizados de 15 a 300 comensales. Donde podéis degustar nuestra cocina más tradicional e innovadora.

LAS LAGUNAS restaurante recupera los olores y sabores de toda la vida con los que queremos hacerte viajar a través del paladar, llevar a tus recuerdos esos caprichos y placeres, enseñarte trucos que te permitirán apreciar la esencia de cada producto. Seguido siempre de un servicio de calidad. El Complejo cuenta con zonas ajardinadas, terrazas, embarcadero, picadero de caballos, zonas infantiles, gran aparcamiento. Seguido de baile hasta altas horas. Todo ello sin ningún coste adicional sobre el precio de los menús.



Un Gran Equipo de Profesionales a su Servicio:

COCINEROS Que se encargan de lo más importante, que es la elaboración de nuestras especialidades.

MAITRES Que se encargan de que todo esté en su punto en cada momento estando siempre a su disposición.

CAMAREROS Que les ofrecen sus servicios durante todo el banquete.

ANIMADORES Un gran número de personas que harán que su fiesta sea como ustedes querían. Una fiesta diferente y sobre todo, muy especial.

BAILE hasta altas horas de la madrugada. Las Lagunas de las Madres por su situación e instalaciones es un lugar idóneo para la celebración de diferentes eventos.



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 1

Precio: 65,00 €

Iniciamos con

Ensalada de tres lechugas con pomelo, queso feta, albahaca con vinagreta de miel y pipas de calabaza.

Croquetas de Jamón Ibérico.

Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Nido de Huevo y Bacalao con patata paja y aceite de aceituna negra.



Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Carrillera de Ternera Estofada al Vino Tinto con toffe a la manzana sobre patatas a la crema de trufa.

Ó

Lubina a la bilbaína.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.





Menús:

Menú N° 2

Precio: 69.00

Iniciamos con

Ensalada Tibia con Rulo de Cabra y Vinagreta de Frutos Secos.
Croquetas de Jamón Ibérico.
Risotto de Espárragos Trigueros y Teja de Parmesano
Pulpo emparrillado sobre patatas revolconas y muselina de pimientos

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Solomillo ibérico con salsa de frutos
Ó
Dorada con salsa de carabinero y parmentier de patatas

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

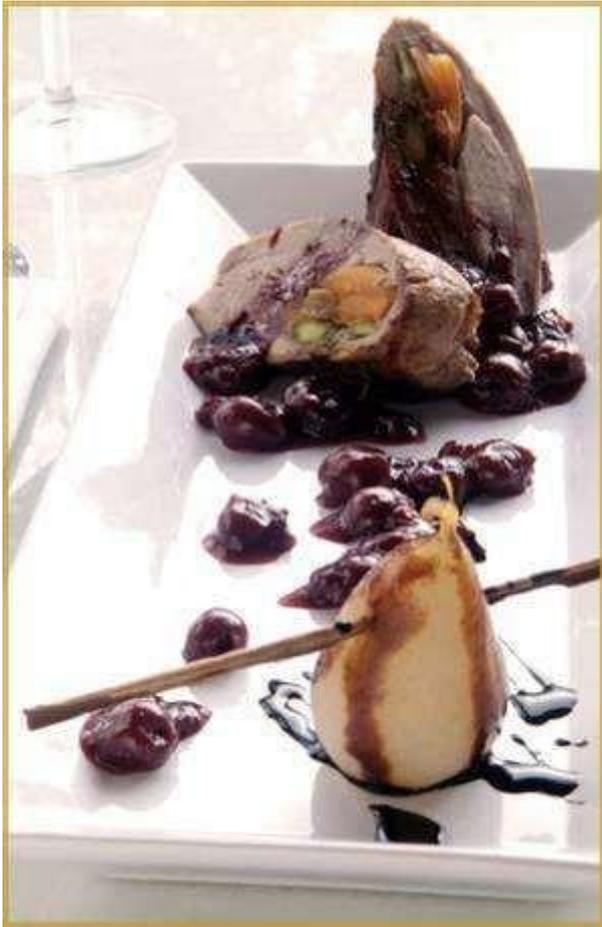
* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 3

Precio: 72,00 €

Iniciamos con

Ensalada de atún en escabeche con vinagreta de miel y soja.
Croquetas de boletus.
Risotto de Espárragos Trigueros y setas.
Pulpo emparrillado con patatas revolconas y muselina de pimientos.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Entrecot a la Parrilla con Guarnición de Patatas Torneadas.
Ó
Atún Rojo con Piperada y Salsa de Soja a la Naranja

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 4

Precio: 75,00 €

Iniciamos con

Ensalada de Pollo en Escabeche con Vinagreta de Pipas de Calabaza y Membrillo.
Croquetas de Jamón Ibérico.
Choco emparrillado sobre cama de falso risotto y rejos fritos con mayonesa de limón.
Hojaldre de ventresca de bonito con cebolla pochada y coulis de cherry

Entre Plato y Plato

Sorbete de Limón al Cava.

Seguido de

Solomillo Wellington con salsa de vino espumoso y crujiente de yuca
Ó
Bacalao Confitado a baja temperatura sobre salsa madrileña

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 5

Precio: 78,00 €

Iniciamos con

Ensalada de pomelo, queso feta, albahaca, calabaza asada con vinagreta de pipas
Pimientos Rellenos de Txangurro.
Choco emparrillado sobre cama de falso risotto y rejos fritos con mayonesa de limón.
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico.
Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Chuletón de Ávila con Patatas Panaderas.
Ó
Bacalao con pisto Gourmet, pulpo emparrillado y chip de ajo.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.
Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 6

Precio: 80,00 €

Iniciamos con

Bandeja de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, queso Picón de Cuenca)

Bandejas de Langostinos Tigre.

Hojaldre de jabugo con salsa de jamón ibérico y reducción de Pedro Ximenez

Bandeja Mixta de Delicias de Espinacas y Croquetas de Chipirones en su tinta.

Sorpresas Crujientes de Queso y Gambas con Salsa Agridulce de Fresa y Coulise de Mango.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Solomillo de Buey a la con Salsa Normanda con Patata Panadera y Verduritas Asadas

Ó

Merluza en salsa verde.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

, Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.



* Todo ello incluido en el precio del menú.

~ 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL





Menús:

Menú N° 7

Precio: 82,00 €

Iniciamos con

Bandeja de Ibéricos (Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Salchichón Ibérico, Chorizo Ibérico, queso Picón de Cuenca)

Bandejas de Langostinos Tigre.

Hojaldre de Rabo de Toro.

Bandeja Mixta de Delicias de Espinacas y Piñones y Croquetas de Jamón Ibérico.

Rollito de morcilla en pasta brik

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Seguido de

Paletilla Asada de Cordero Lechal con Patata Panadera..

Ó

Merluza al cava con crema de calabaza y aceite de huevas negras.

Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

, Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Solo se elegirá un menú por evento y con un mínimo de 10 días antes del evento.



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL



Menús:

Menú N° 8

Precio: 88,00 €

Iniciamos con

Ensalada tibia de langostinos con nido de codorniz y vinagreta de trufa.

Ó

Pastel de Txangurro con coca de pimientos caramelizados y queso de cabra.

Ó

Hojaldre de setas y buey con vichisoyse de guisantes y espolvoreado de jamón ibérico.

Ó

Timbal de salmón marinado con guacamole, tartar de tomate y langostinos emparrillados.

Seguido de

Merluza al cava con crema de yuca, calabaza y caviar de uvas.

Ó

Atún rojo con mix de arroz, soja y naranja con crema de ajos.

Ó

Lubina con salsa verde y Tagliatelle de trigueros.

Entre Plato y Plato

Sorbete de Mojito.

Como Broche

Solomillo de Buey a la Brasa con Patata Panadera y Verduritas Asadas.

Ó

Cochinillo confitado en dos compotas y sus crujientes.

Ó

Jarrete de cordero lechal en reducción de ribera del Duero.

Repostería

Mousse de Tres Chocolates con Virutas de Chocolate Blanco

Bebida Menú

Selección Especial de Vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza.

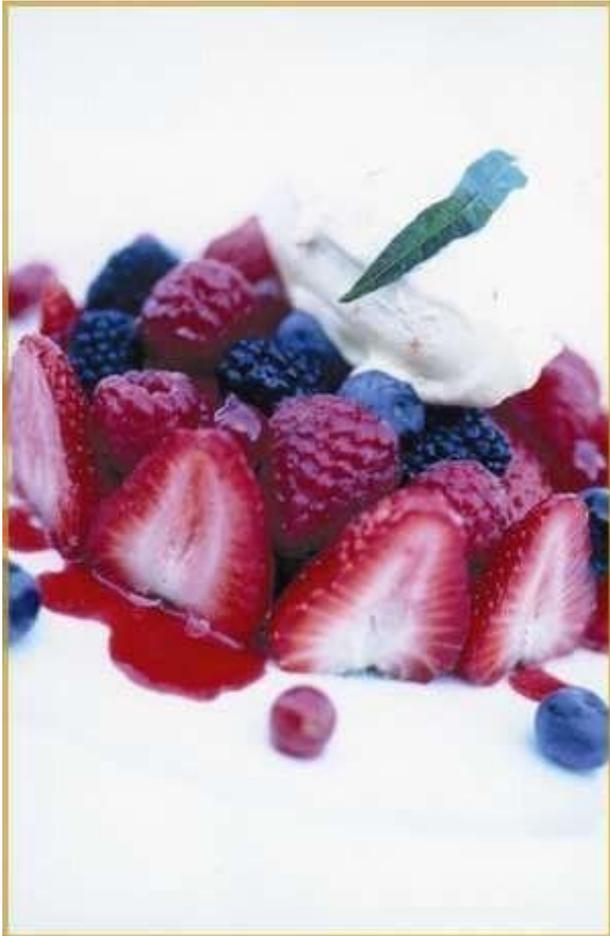
, Café e Infusiones Chupito de selección de Licores.

* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.

*Para la confección de este menú se elegirá un plato de cada bloque (Entrante, pescado y carne) con un mínimo de 10 días antes del evento.

* Solo un menú por evento.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL

Menús:

Menú Infantil

Precio: 35,00 €

Iniciamos con

Entremeses Fríos:

Piruletas de Jamón York y Queso.
Tosta de pantumaca con jamón

Entremeses Calientes:

Croquetas.
Calamares a la Romana.
Sandwich mixto

Seguido de un plato a elegir

Hamburguesa de Buey con Patatas Fritas
Escalope de Pollo con Patatas Fritas
Chuletitas de cordero
Perrito caliente con queso y bacon

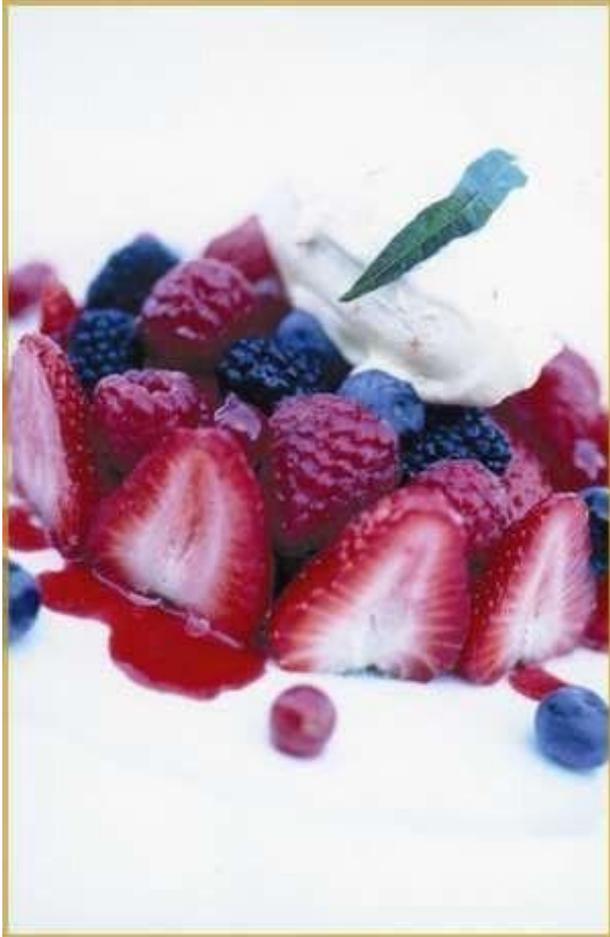
Repostería

Tarta de Varios Sabores a Elegir con Bolita de Helado.

Bebida

Bebida Menú

Naranja, Limón, Coca-Cola y Agua Mineral.



* Todo ello incluido en el precio del menú.

* 10% IVA incluido.



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL



CONDICIONES GENERALES



1._ Todos los precios son por persona

2._ Fotografía y video: tenemos a su disposición fotógrafos profesionales. Pida información al personal de Las Lagunas

3._ QUINCE DÍAS antes de la celebración, la empresa contactará con Uds. para confirmar tanto el número de comensales como el menú elegido. En este periodo deberán indicarnos también menús especiales por alergias para poder dar una solución a su medida. 7 días antes el cliente facilitará por correo electrónico, el nº definitivo de comensales. Dicha cantidad será la mínima a facturar. En la misma semana les llegará un correo con su presupuesto y detalle de su comunión.

4._ FORMA DE PAGO: Para la confirmación de la reserva es necesaria la entrega de 200€, en concepto de señal, mediante transferencia. El importe restante se entregará el día de la comunión (el pago mediante transferencia, deberán aportar justificante del movimiento, por mail o WhatsApp). En caso de anulación posterior , el depósito quedará en poder de COMUPA , en concepto de daños y perjuicios por haber tenido bloqueada la fecha.

5._ nuestros menús llevan incluidas minutas personalizadas, figuras y espada de comunión para el niño/a.

6._ Esta prohibido todo tipo de artículo pirotécnico

8._ Nuestros espacios de Zona Infantil está reservado únicamente para clientes que hayan contratado el servicio realizado dicho día la comida con nosotros.

9._ La zona de Parking reservada para personas con movilidad reducida o discapacidad, se limita a vehículos con acreditación de la misma. El resto de asistentes deberá utilizar el parking habilitado en nuestras instalaciones, no pudiendo acceder a la zona de juegos infantiles con vehículo por seguridad de los menores.

* Importante:

si usted tiene invitados con discapacidad, le rogamos nos lo comuniqué en el momento de la contratación



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

A todos nuestros menús se les puede incluir un **Aperitivo** de aproximadamente 25 minutos que se tomara en el jardín (siempre que el tiempo lo permita) con un suplemento de 12€ IVA incluido

Que incluye:

Jamón Ibérico

Queso curado Picón de Cuenca

Gazpacho de fresas

Cucharita de salmón en cama de aguacate

Cucurucho de membrillo y foie.

Brocheta de cherry confitado y mozzarella

Rollito de morcilla con culies de pimiento

Croqueta de jamón Ibérico

Bodega:

Selección especial de vinos: Tinto y Blanco.

Naranja, Limón, Coca-Cola, Gaseosa, Agua Mineral y Cerveza



LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES
PARQUE NATURAL

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS



Servicio de Candy Bar personalizado

Servicio de ocio para los niños

Merienda Infantil

Baguetinas de Jamón y Sándwich de nocilla
Bolsa de snack
Batido de chocolates o actimel

Precio: 8€+ 10%IVA

Recena adulto

Tortilla de patata
Pan de cristal con jamón
Tabla de quesos
Palitos de berenjena
Finguer de pollo
Croquetas de jamón
Incluye bebida y bodegón

Precio: 25€ + 10% IVA

Recena Infantil

Hamburguesa con patatas o pizza jamón y queso.
Croquetas y finguer de pollo
Incluye refrescos

Precio: 16€+ 10% IVA



**LAS LAGUNAS
DE LAS MADRES**
PARQUE NATURAL