

COMUNIONES 2025

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Menú 1

Al centro

Lomo ibérico y queso manchego con regañás artesanas
Croquetas de rabo de ternera con cebolla caramelizada
Paté de perdiz, confitura de frutos rojos y tostitas de pan con pasas

Entrante individual

Bouquet de lechugas con ventresca de atún, pimientos asados y
vinagreta de encurtidos

Plato principal (a elegir)

Lomo de bacalao al gratén con alioli de azafrán, láminas de
almendras tostadas y emulsión de pisto de verduras

Taco de solomillo de cerdo glaseado al Hoisin sobre parmentier de
setas, tomatitos Cherrys confitados y chips de verduras

Postre individual

Tarta de frutas y crema pastelera con salsa de vainilla y streusel de
galleta

45.00€

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para 4 personas.

Café o infusión

Teléfono 926 44 21 98

www.darianarestaurantes.es

COMUNIONES 2025

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Menú 2

Al centro

Jamón ibérico de cebo acompañado de tostitas y tomate emulsionado
Terrina de Foie mi cuit con manzana caramelizada y reducción de
Pedro Ximénez
Fritura de calamar nacional

Entrante individual

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao en tempura
crujiente sobre espejo de remolacha y hierbabuena

Plato principal (a elegir)

Lomo de rodaballo a la donostiarra sobre pilpil de coliflor y piparras
en texturas

Pluma ibérica de bellota con mermelada de orejones y pistacho y
patatas baby asadas al romero

Postre individual

Brownie de chocolate y nueces con tofe y su helado

50.00€

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para 4 personas.

Café o infusión

Teléfono 926 44 21 98

www.darianarestaurantes.es

COMUNIONES 2025

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Menú 3

Al centro

Cecina de ternera Black Angus con AOVE, lima y pimienta de Sichuan
Selección de quesos nacionales, confitura de naranja
y regañás artesanas

Primer entrante individual

Vychissoise con langostino en tempura, láminas de almendra
tostada, aceite de albahaca y su cristal

Segundo entrante individual

Raviolis wantón de rabo de ternera con caramelo de piquillos y su jugo

Plato principal (a elegir)

Solomillo de atún rojo, lágrima de guacamole y wok de verduras
naturales con soja y tajín

Cochinillo cocinado en dos temperaturas sobre puré cremoso y
quenelle de cebolla morada al vino tinto

Postre individual

Milhoja de nata, crema pastelera y yema tostada

55.00€

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para 4 personas.

Café o infusión

Teléfono 926 44 21 98

www.darianarestaurantes.es



COMUNIONES 2025



RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Menú 4

Menú degustación

Pan cristal con hummus de remolacha, lomo de orza en escabeche y tartar de aguacate

Dry de Salmorejo a nuestro estilo, con huevito de codorniz, picada de almendras tostadas y crujiente de jamón ibérico

Croquetas caseras de gambas y bacalao con crema de marisco en pipeta

Canelón de confit de pato con salsa holandesa trufada, rúcula y cebolla crujiente

Lomito de Corvina Roner en aroma de salvia sobre puré de batata cítrico y alcachofas crujientes

Mojito en tres fases

Solomillo de ternera, parmentier provenzal y reducción de oporto

Coulant de chocolate hecho en casa, sopa de fresas y helado de vainilla Bourbon

65.00€

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para 4 personas.

Café o infusión

Teléfono 926 44 21 98

www.darianarestaurantes.es



COMUNIONES 2025

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Menú 5

Al centro

Jamon ibérico de cebo y queso de oveja curado , acompañado de regañás artesanas, tostitas y tomate emulsionado

Carpaccio de tomate, ventresca de atún, rúcula y vinagreta de verduras al jerez

Marisco frío

Gamba blanca de Huelva

Marisco Caliente

Gamba roja de Denia

Zamburiñas con aliño de ponzu y jengibre

Constante

Nuestro sorbete de Gin Tonic

Plato principal (a elegir)

Taco de bacalao Goliath cocinado a baja temperatura sobre parmentier de piquillos y salteado de trigueros y gambones

Postre individual

Semifrio enrejado de piña y coco sobre crema inglesa y streusel de galleta y caléndula

75.00€

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para 4 personas.

Café o infusión

Teléfono 926 44 21 98

www.darianarestaurantes.es

EVENTOS 1

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Entrantes (al centro 4 pax)

Tabla de queso curado con picos artesanos y regañás
Ensalada de la huerta con codorniz en escabeche casero y asadillo manchego
Tacos de bacalao en tempura con alioli cítrico

Segundo (a elegir)

Dorada gratinada al azafrán sobre salteado de verduras naturales
Brocheta de solomillo con verduras y piña, patatas gajo naturales y chimichurri

Postre individual

Torrija tradicional con vainilla helada

28,00 €

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o
1 botella de vino para cada 4 personas,
café o infusión



Carta digital

Teléfono 926 564 113
www.darianarestaurantes.es

EVENTOS 2

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Entrantes (al centro 4 pax)

Ensalada de salmón ahumado y queso feta con vinagreta de verduras y lágrima de salsa tártara

Croquetas caseras de cocido con toque de sobrasada

Puntillitas malagueñas al estilo andaluz

Segundo (a elegir)

Bacalao al horno sobre cremoso de batata, cítricos y chips de verduras

Presa de Cerdo en adobo, meloso de patata al ajo-perejil y pimientos

Postre individual

Gofre belga con nata, helado de vainilla y crunchy de chocolate

30,00 €

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o

1 botella de vino para cada 4 personas,

café o infusión



Carta digital

Teléfono 926 564 113

www.darianarestaurantes.es

EVENTOS 3

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Todo al centro

Lomo ibérico al aceite de tomillo, con almendras fritas y regañás artesanas

Queso de oveja curado en manteca floral

Foie Micuit casero con manzana caramelizada y tostitas de pan de pasas

Croquetas caseras de setas y trufa

Ensalada de puntillas con pimientos asados y crema de anchoas

Lomo de orza en suave escabeche sobre hummus libanés,

acompañado de pan Carasatu

Fritura de calamar nacional al estilo andaluz

Lomo bajo de ternera trinchado con glaseado Hoisin, patatas gajo y pimientos

Selección de nuestros postres

40,00 €

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o
1 botella de vino para cada 4 personas,
café o infusión



Carta digital

Teléfono 926 564 113
www.darianarestaurantes.es

EVENTOS 4

RESTAURANTE DARIANA ALCAZAR

Entrantes (al centro 4 pax)

Anchoas Yurita 00 con emulsión de tomate y pan crujiente

Entrante individual

Lasaña de carrillada de Black Angus con bechamel ligera y reducción de su jugo

Del mar individual

Cocochas de bacalao en tempura, huevo poché y mayonesa de Kimchee

Asado individual

Paletilla de cordero lechal cocinada a baja temperatura sobre patatas al horno

Postre individual

Tarta cremosa de queso con crema de Lotus

50,00 €

Nuestro menú incluye:

1 bebida por persona (cerveza o refresco) o
1 botella de vino para cada 4 personas,
café o infusión



Carta digital

Teléfono 926 564 113
www.darianarestaurantes.es