



2026

Comuniones & Bautizos

*Momentos únicos que merecen una
celebración inolvidable*

MARINA
ORIGINS

by Samay Resorts

En Marina Origins, cuidamos cada detalle para que la celebración de comuniones y bautizos se convierta en un recuerdo inolvidable. Ponemos a su disposición una propuesta gastronómica de calidad y una amplia variedad de servicios, en un entorno diseñado para disfrutar en familia. Los menús que presentamos a continuación se ofrecen a modo de sugerencia. Nuestro Departamento de Eventos estará encantado de asesorarle y confeccionar una propuesta personalizada, adaptada a sus gustos y necesidades, si desea un menú diferente.

Servicios incluidos en el precio:

La contratación de nuestros menús para comuniones y bautizos en Marina Origins incluye:

- Entrada a Marina Park para todos los niños asistentes a la comunión
- (excepto en caso de coincidencia con otros eventos)
- Muñeco decorativo para la tarta de celebración
- Bolsa de golosinas para los niños de la celebración
- Acceso a la piscina lago y toboganes para todos los niños que tengan contratado el menú infantil de comuniones

Servicios opcionales (con suplemento):

Para personalizar y completar su celebración, en Marina Origins ofrecemos los siguientes servicios adicionales:

- Acceso a piscina lago y toboganes para adultos
- Feria de atracciones
- Decoración floral personalizada
- Sala de conferencias equipada con pantalla gigante, proyector y micrófono
- Música ambiente en pub o discoteca Anima2 (sujeto a disponibilidad)
- Tickets tipo "talonario" para barra libre en diferentes espacios del resort
- (bar piscina Tucán, terraza, pub, etc.)
- Actuaciones musicales durante o después del evento
- Payasos, cuidadoras o animadores infantiles
- Sala privada o celebración del evento en la discoteca Anima2

CONDICIONES GENERALES – COMUNIONES

- La pre-reserva del salón tendrá una validez de 15 días desde la fecha de su realización. Transcurrido dicho plazo sin haberse efectuado el pago de la señal correspondiente (150,00 €) en el restaurante Marina Origins, la dirección se reserva el derecho de disponer del salón sin previo aviso.
- El cliente deberá comunicar a Marina Origins el número definitivo de invitados con al menos 15 días de antelación a la fecha del evento. Este número será considerado como garantía mínima de facturación, debiendo abonarse incluso en el caso de que finalmente asistan menos invitados.
- Con una antelación mínima de 15 días al evento, deberá abonarse el 80 % del importe total presupuestado.
- En caso de cancelación del servicio contratado, la cantidad entregada en concepto de reserva no será reembolsable y quedará en poder de Marina Origins.

**La Dirección se reserva el derecho de modificar contenidos y/o precios*

INFO & RESERVAS

Para cualquier duda o consulta, el equipo de Marina Origins estará encantado de atenderle y acompañarle en la organización de este día tan especial.

info@marinaorigins.com

📞 +34664350906. Telf: +34966 18 59 99



LA MARINA RESORTS

Avda. de la Alegría s/n · E03194, La Marina · Alicante

MENÚS DE COMUNIONES

MENÚ 1

ENTRANTES

Focaccia con tomate macerado y alioli

CENTRO MESA | 3 ENTRANTES A ELEGIR

(si desea añadir 1 entrante más +3.00€ p.p + suplemento)

- Tabla de ibéricos y queso
- Croquetas de jamón ibérico y gambas
- Calamar a la brasa o a la andaluza
- Berenjenas crujientes: Con miel de caña, queso fresco y pistacho
- Queso frito con mermelada de temporada
- Ensalada de tomate con capellanes
- Ensalada mediterránea
- Buñuelos de bacalao con alioli dulce
- Huevos rotos ecológicos ORIGINS con jamón ibérico
- Pata de pulpo a la brasa (+4€ p.p)
- Gamba roja a la plancha (+8€ p.p)

PRINCIPAL A ELEGIR

- Carrillera estofada con parmentier de patata y setas de temporada
- Merluza gratinada con verdura thai
- Chuletas de cordero brasa (+4€ p.p)
- Arroz meloso con chopitos y ajetes
- Arroz a banda
- Arroz con magro y verduras

POSTRE A ELEGIR

- Tarta de Elche
- Cava o sidra y café o infusiones

**BODEGA INCLUYE: TINTO RIBERA, BLANCO RUEDA,
AGUA, CERVEZA MAHOU BARRIL Y REFRESCOS**

PRECIO: 52.50€

(p.p I.V.A. Incluido)

direccion@restaurantelamarina.com

☎ +34664350906. Telf: +34966 18 59 99



MENÚS DE COMUNIONES

MENÚ 2

ENTRANTES

Focaccia con tomate macerado y alioli
Sorbete de piña colada

CENTRO MESA | 3 ENTRANTES A ELEGIR

(si desea añadir 1 entrante más +3.00€ p.p + suplemento)

- Jamón ibérico al corte
- Tabla de quesos del mundo
- Ensaladilla de gambas
- Tartar de salmón (individual)
- Calamar a la brasa o a la andaluza
- Canelón de ave con bechamel y demiglace
- Berenjenas crujientes: Con miel de caña, queso fresco y pistacho
- Huevos rotos ecológicos ORIGINS con jamón ibérico
- Ensalada de salazones y ventresca
- Alcachofa confitada con tomate cherrys y piñones
- Pata de pulpo a la brasa (+2.5€ p.p)
- Gamba roja a la plancha (+8€ p.p)

PRINCIPAL A ELEGIR

- Solomillo ternera brasa con pastel de patata y espárragos trigueros salteados (+6€ p.p)
- Corvina brasa sobre verdura curry
- Arroz meloso de bogavante (+4€ p.p)
- Arroz secreto con ajetes y setas
- Arroz del Senyoret
- Arroz negro
- Salmon a la brasa con verduras thai
- Entrecote con patatas de guarnición y pimientos de padrón con cherrys confitados

POSTRE A ELEGIR

- Tarta de Elche
- Cava o sidra y café o infusiones

BODEGA INCLUYE: TINTO RIBERA, BLANCO RUEDA, AGUA, CERVEZA MAHOU BARRIL Y REFRESCOS

PRECIO: 62.50€

(p.p I.V.A. Incluido)

direccion@restaurantelamarina.com

☎ +34664350906. Telf: +34966 18 59 99



MENÚS DE COMUNIONES

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Patatas chips y aceitunas rellenas

CENTRO MESA | 2 ENTRANTES A ELEGIR

- Croquetas
- Jamón de bodega y queso
- Calamares a la andaluza
- Surtido ibérico
- Ensaladilla rusa
- Baritas de merluza
- Saladitos variados

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz a banda con tropezones
- Pizza de york
- Fingers de pollo
- Lubina a la plancha
- Rustidera de pollo

POSTRE A ELEGIR

- Tarta de la abuela
- Tarrina de helado

INCLUYE AGUA Y REFRESCOS

PRECIO: 37.00€

(p.p.I.V.A. Incluido)

direccion@restaurantelamarina.com

☎ +34664350906. Telf: +34966 18 59 99



COMPLEMENTOS

DIGESTIVOS

Sorbete de mojito

3.00€

CENTRO MESA ENTRANTES A ELEGIR

- Milhojas de foie, queso y manzana caramelizada
- Canelón de carrillera, torreznos y demiglace
- Zamburiñas a la brasa con salsa verde

4.50€/p.p

4.50€/p.p

3.00€/unid

POSTRES

- Tulipa con bola de helado de vainilla
- Brocheta de frutas

3.00€

4.00€

TRAS LA COMIDA

- Mesa merienda (para 10 niños aprox)

80.00€

TALONARIOS DE COPAS

- 25 copas
- 50 copas
- 100 copas

168.75€

312.50€

575.00€

FERIA

7.00€/día

COMO
CONFECCIONAR
MI MENÚ:

- 1º Selecciona el menú
- 2º Elige entrantes y plato principal
- 3º Añade complemento (opcional)