

# *Comuniones* 2017

*Les ofrecemos un entorno ideal para la celebración de este día tan especial.*

*Cuidamos hasta el último detalle y garantizamos un servicio exclusivo, eficiente y profesional junto a unos menús diseñados para el disfrute de todos los invitados, elaborados bajo la atenta mirada de nuestro equipo de cocina, con los mejores géneros y productos del mercado.*

*Nuestra amplia experiencia avala la calidad de nuestros servicios.*

*Complementamos nuestra oferta con espacios ideados para la sobremesa: jardín, parque infantil y discoteca. En el que un grupo de animadores entretendrá a los más pequeños con juegos, globoflexia y el castillo hinchable. No faltará el regalo para el protagonista.*

*Estamos a su entera disposición para diseñar un menú personalizado o modificar cualquiera de los establecidos.*

## **Número 1. Menú de Peppa Pig.<sup>2017</sup>**

- Crema ligera de espárragos blancos con trigueros salteados, jamón ibérico, semillas de amapola y Aceite de Oliva Virgen Extra Picual
- Ensalada templada de langostinos crujientes, lascas de queso, frutas de temporada y nueces con americana cremosa.
- Lomo de bacalao confitado con crema de puerros
- Confit de pato con crema parmentier y salsa de mandarina y salvia
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino de nuestra bodega
  
- Café

## **Número 2. Menú de Manny Manitas.** 2017

- Paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales
- Ensalada templada de Queso de cabra en costra de almendras, frutas de temporada y nueces con vinagreta de frambuesa y salsa de miel y mostaza.
- Lasaña de caldereta de langosta, langostinos y mejillones con americana cremosa
- Brocheta de solomillo ibérico sobre puré de patata cremoso
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino de nuestra bodega
  
- Café

### **Número 3. Menú de Tintín.** 2017

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja curado
  - Ensalada de hortalizas braseadas y gulas salteadas al ajillo con vinagreta de tomate y jamón ibérico
  - Croquetitas caseras de jamón ibérico
  - Revuelto de trigueros con gambas
- A elegir entre:
  - Lomo de lubina a la parrilla con hortalizas de temporada
  - Lomo de bacalao confitado al Club Ranero (pil pil, verduritas y choriceros)
  - Entrecot de Vacuno a la parrilla con patata panadera y pimientos de padrón.
  - Cochinillo de Segovia ”Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino de nuestra bodega
- Café

#### **Número 4. Menú de los Simpson.**<sup>2017</sup>

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Ensalada de hortalizas braseadas con gulas salteadas al ajillo y vinagreta de tomate ibérico.
  - Terrina de Foie mi-cuit con puré de Reineta y reducción de vino tinto (nuestro tradicional foie elaborado en casa).
- Crema de Bogavante y langosta con guiso de su salpicón
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada Castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa roble D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 5. Menú de Asterix.** 2017

- Entremeses especiales: jamón serrano, lomo ibérico, espárragos, salmón ahumado sobre endivias, chorizo de la olla, calamares y croquetas.
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana.
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa roble D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 6. Menú de Obelix.**<sup>2017</sup>

- Ensalada de Tar Tar de tomate, brotes y germinados con Gallo de Corral y Foie fresco en escabeche de la antigua Venta y Salmorejo Amarillo.
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 7. Menú de Zipi y Zape.** 2017

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja curado
  - Terrina de foie mi-cuit con puré de Reineta y reducción de vino tinto
  - Pulpo a la gallega
  - Gambón del Cantábrico a la plancha
- A elegir entre:
  - Rape en salsa Americana con langostinos y almejas
  - Lomo de Merluza del Cantábrico al Pil Pil Clásico con almejas.
  - Entrecot de Vacuno a la parrilla con patata panadera
  - Cochinillo “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada.
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache crianza D.O. Rioja
    - Monteaixa joven D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado



## **Número 8. Menú de Mortadelo.** 2017

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Mollejas y Hongos salteados al ajillo en cazuelita hojaldrada
  - Pimientos del piquillo rellenos de bonito
  - Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lomo de rape en salsa americana
- Sorbete de limón al cava
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva D.O. Rioja
    - Trus crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 9. Menú de Filemón.** 2017

- Ensalada a elegir (Previo a la celebración del banquete)
  - Ensalada de Tar Tar de tomate, brotes y germinados con Gallo de Corral y Foie fresco en escabeche de la antigua Venta y Salmorejo Amarillo.
  - 
  - Ensalada de Hortalizas braseadas con gulas salteadas al ajillo y vinagreta de tomate ibérico.
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lechazo I.G.P. asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
  
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 10. Menú del pato Lucas.** 2017

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Terrina de Foie mi-cuit con puré de Reineta y reducción de vino tinto (nuestro tradicional foie elaborado en casa).
  - Gambón del cantábrico a la plancha.
- Lomo de merluza del Cantábrico al Pil Pil Clásico con almejas.
- Sorbete de limón al cava
- Lechazo IGP asado en los hornos de la venta centenaria con ensalada castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 11. Menú de Mafalda.** 2017

*(En este menú el aperitivo de bienvenida cambiará el jamón por paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales)*

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y queso curado.
- Gambón del Cantábrico a la Plancha.
- Brocheta de Rape y vieiras con puré de cebolla y mouselina de cava
- Sorbete de limón al cava.
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta primera comunión con helado en tulipa.
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

## **Número 12. Menú de Bob Esponja.**<sup>2017</sup>

*(En este menú el aperitivo de bienvenida cambiará el jamón por paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales)*

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y queso curado.
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta primera comunión con helado en tulipa.
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

### **Número 13. Menú de los Fraggles.** 2017

*(En este menú el aperitivo de bienvenida cambiará el jamón por paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales)*

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón, Chorizo y queso curado.
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lechazo IGP asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Bodega:
  - Cava Gran Gesta Brut
  - Vino Blanco “Quinta Luna de Ossian” 100% Verdejo.
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Azabache Reserva
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

#### **Número 14. Menú de la abeja Maya (Infantil).**<sup>2017</sup>

- Entremeses especiales infantiles: jamón serrano, lomo ibérico, chorizo de la olla, calamares y croquetas.
- Chuletillas de cordero lechal con patatas fritas
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Aguas minerales y refrescos

#### **Número 15. Menú del Gato con Botas (Infantil).**<sup>2017</sup>

- Macarrones en salsa boloñesa
- Escalope de ternera blanca avileña con patatas fritas o Lomo de cerdo con patatas fritas
- Tarta de primera comunión con helado en tulipa
- Aguas minerales y refrescos