

*Regalo especial comuniones 2018:  
Aperitivo de bienvenida en mesa:  
Jamón Ibérico "cortado en vivo", canapés y saladitos variados, vino y refrescos*

# *Comuniones* 2018

*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>2018</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

**Precio por persona 33,00 € + IVA (36,30 € IVA incluido)**

## **Número 2. Menú de Manny Manitas.** 2018

- 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

**Precio por persona 36,50 € + IVA (40,15 € IVA incluido)**

### **Número 3. Menú de Tintín. 2018**

- 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

**Precio por persona 39,50 € + IVA (43,45€ IVA incluido)**

#### **Número 4. Menú de los Simpson.** 2018

- 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

**Precio por persona 44,50 € + IVA (48,95€ IVA incluido)**

## **Número 5. Menú de Asterix. 2018**

- 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

**Precio por persona 45,00 € + IVA (49,50 € IVA incluido)**

## **Número 6. Menú de Obelix.** 2018

- 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

**Precio por persona 54,50 € + IVA** (59,95 € IVA incluido)

## **Número 7. Menú de Zipi y Zape.** 2018

- 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

**Precio por persona 50,00 € + IVA** (55,00 € IVA incluido)



## **Número 8. Menú de Mortadelo.** 2018

- 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

**Precio por persona 56,50 € + IVA (62,15 € IVA incluido)**

## **Número 9. Menú de Filemón. 2018**

- 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
  - O
  - 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 D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 55,50 € + IVA (61,05 € IVA incluido)**

## **Número 10. Menú del pato Lucas.** 2018

- 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 D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 56,50 € + IVA** (62,15 € IVA incluido)

## **Número 11. Menú de Mafalda.** 2018

*(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 D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 61,00 € + IVA** (67,10 € IVA incluido)

## **Número 12. Menú de Bob Esponja.** 2018

*(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 D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 55,50 € + IVA (61.05 € IVA incluido)**

### **Número 13. Menú de los Fraggles.** 2018

*(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 D.O. Rioja
    - Trus Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 57,50 € + IVA** (63,25 € IVA incluido)

### **Número 14. Menú de la abeja Maya (Infantil).** 2018

- 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

**Precio por persona 30,00 € + IVA** (33,00 € IVA incluido)

### **Número 15. Menú del Gato con Botas (Infantil).** 2018

- 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

**Precio por persona 19,50 € + IVA** (21.45 € IVA incluido)