

Comuniones 2019

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 los 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. 2019

- 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 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. 2019

- Paté de perdiz de tiro con salsa Cumberland y pan de cereales
- Ensalada templada de Queso de cabra a la plancha, frutas de temporada y nueces con vinagreta de frambuesa
- 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. 2019

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
 - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja
 - 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. 2019

- 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:
 - Beronia Crianza D.O. Rioja
 - Senda del Oro (Bodegas Vizcarra) D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 5. Menú de Asterix. 2019

- 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:
 - Beronia Crianza D.O. Rioja
 - Senda del Oro (Bodegas Vizcarra) D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 6. Menú de Obelix.²⁰¹⁹

- 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 7. Menú de Zipi y Zape. 2019

- 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 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:
 - Beronia Crianza D.O. Rioja
 - Senda del Oro (Bodegas Vizcarra) D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 8. Menú de Mortadelo. 2019

- 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 9. Menú de Filemón. 2019

- Ensalada de pulpo de Ría con patata majada, aceite de cebollino y ali oli cremoso de pimentón
- 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 10. Menú del pato Lucas. 2019

- 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 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 11. Menú de Mafalda. 2019

(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 muselina 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 12. Menú de Bob Esponja. 2019

(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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 13. Menú de los Fraggles. 2019

(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 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:
 - Cune Reserva D.O. Rioja
 - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

Número 14. Menú de la abeja Maya (Infantil).²⁰¹⁹

- 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).²⁰¹⁹

- 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