

# Comuniones 2024

*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 un grupo de animadores que entretendrá a los más pequeños. 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 Tintín.** 2024

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja curado
  - Ensalada de Pollo de corral en escabeche de la antigua Venta con frutas de temporada y salmorejo amarillo
  - Croquetitas caseras de jamón ibérico
  - Revuelto de trigueros con gambas en tartaleta de hojaldre
- A elegir entre:
  - Lomo de lubina a la parrilla sobre hortalizas salteadas al pimentón y demi glace de kalamata
  - Lomo de Bacalao confitado al Club Ranero (pilpil, verduritas y crema de 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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Aguas minerales
  - Vino de nuestra bodega
- Café



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 2. Menú de los Simpson.** 2024

- 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 y aceite de sus corales
- Cochinito de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

### **Número 3. Menú de Asterix.** 2024

- Surtido de Ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo y queso de oveja curado
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco “Cuarenta Vendimias” D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

#### **Número 4. Menú de Obelix.** 2024

- Ensalada de Tartar 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 Comuni3n con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 5. Menú de Zipi y Zape.** 2024

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo con 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:
  - Carrilleras de Rape confitadas sobre crema de mariscos y emulsión de su aceite
  - Lomo de Merluza del Cantábrico al pilpil 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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 6. Menú de Mortadelo.** 2024

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Hojaldre de Hongos salteados con foie y huevo de corral ecológico cuajado a 62° C
  - Ensalada de morrillo de bonito del norte, canónigos, tomate concassé y su emulsión
  - Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lomo de merluza del Cantábrico al pilpil clásico con almejas
- 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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 7. Menú de Filemón.** 2024

- Ensalada de pulpo de Ría con patata majada, aceite de cebollino y alioli cremoso de pimentón
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lechazo de Riaza I.G.P. asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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





*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 8. Menú del pato Lucas.** 2024

- 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 pilpil clásico con almejas
- Sorbete de limón al cava
- Lechazo de Riaza I.G.P. asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 9. Menú de Mafalda.** 2024

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo ibéricos de bellota acompañados de queso curado
- Caldereta de pescados y mariscos al estilo tradicional de marineros (taco de rape, merluza, mejillón, langostino, sepia y fondo de bogavante con rouille)
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 10. Menú de Bob Esponja.** 2024

- Ensalada de morrillo de bonito del norte, canónigos, tomate concassé y su emulsión
- Lomo de Bacalao confitado con muselina de puerros
- Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

## **Número 11. Menú de los Fraggles.** 2024

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo ibéricos de bellota acompañados de queso curado
- Gambón del Cantábrico a la plancha
- Lechazo de Riaza I.G.P. y Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asados en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada castellana
- Tarta de Primera Comunión con cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet o Moscato “Mia” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - 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



*Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa:  
Paté de cochinillo con Salsa Cumberland, Surtido de Hortalizas en Tempura y Torreznitos  
Bebidas: Cervezas, Vino de nuestra Bodega, Vermú y Refrescos*

### **Número 12. Menú de la abeja Maya (Infantil).**<sup>2024</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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Aguas minerales y refrescos

### **Número 13. Menú del Gato con Botas (Infantil).**<sup>2024</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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Aguas minerales y refrescos

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

*El menú incluye:*

- *Nuestro vermú clásico de barra servido en mesa como cortesía (a excepción del menú n°1)*
- *Minutas personalizadas*
- *Decoración en mesas*
- *Animación infantil*
- *Regalo para el protagonista*

*Es posible añadir un sorbete entre platos con un incremento en el menú (Consultar opciones de sorbetes)*

*Tipos de tartas disponibles: Charlota, Clásica, Hojaldre, Hojaldre caramelizada y Selva negra. Todas las tartas van acompañadas de cubo helado sobre galleta de barquillo*

*El horario de uso de salón es de 13:00 a 19:00 horas. Si quisieran extender la celebración consulte las posibles opciones*

*Para encargar merienda consulte las opciones y tarifas*

*No está permitida la entrada de comida o bebida no adquirida en el establecimiento*