

# *Comuniones* 2022

*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.*

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 1. Menú de Tintín.** 2022

- Entrantes a compartir (Servidos en centro de mesa):
  - Tabla de ibéricos: lomo, jamón, salchichón, chorizo con de queso de oveja
  - Ensalada de Pollo de corral en escabeche de la antigua Venta con frutas de temporada y vinagreta de frutos secos
  - 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 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

**Precio por persona: 46,50 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 2. Menú de los Simpson.** 2022

- 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
- 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
  - 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

**Precio por persona: 50,00 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

### **Número 3. Menú de Asterix.** 2022

- Entremeses especiales: jamón serrano, lomo ibérico, espárragos, salmón ahumado sobre endivias, chorizo de la olla, calamares a la romana y croquetas de ave y puchero
- 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
  - 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

**Precio por persona: 51,50 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

#### **Número 4. Menú de Obelix.**<sup>2022</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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” Freixenet
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona: 61,95 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 5. Menú de Zipi y Zape.** 2022

- 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:
  - 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 cubo helado sobre galleta de barquillo
- Bodega:
  - Cava “Blanc de Blancs” 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

**Precio por persona: 57,00 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 6. Menú de Mortadelo.** 2022

- 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 merluza del Cantábrico al Pil Pil 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona: 64,20 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 7. Menú de Filemón.** 2022

- Ensalada de pulpo de Ría con patata majada, aceite de cebollino y ali oli 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona: 63,00 € IVA incluido**



*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 8. Menú del pato Lucas.** 2022

- 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 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona: 64,15 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 9. Menú de Mafalda.** 2022

- 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona: 63,50 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 10. Menú de Bob Esponja.** 2022

- Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo ibéricos de bellota acompañados de queso curado
- 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 63,50 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

## **Número 11. Menú de los Fraggles.** 2022

- 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
  - Vino Blanco 921 D.O. Rueda
  - Vino tinto. A elegir entre:
    - Cune Reserva D.O. Rioja
    - Vizcarra Crianza D.O. Ribera del Duero
- Aguas minerales, café y licor o combinado

**Precio por persona 66,00 € IVA incluido**

*Aperitivo de bienvenida servido en mesa:  
Jamón Ibérico, Surtido de Hortalizas en Tempura y saladitos variados.*

### **Número 12. Menú de la abeja Maya (Infantil).**<sup>2022</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

**Precio por persona: 33,00 € IVA incluido**

### **Número 13. Menú del Gato con Botas (Infantil).**<sup>2022</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

**Precio por persona: 23,00 € IVA incluido**