



## MENÚS

**GRUPOS DE EMPRESA  
CELEBRACIONES FAMILIARES**

**AÑO 2012**



**TORRECABALLEROS  
SEGOVIA**

## MENU 1

Revuelto de morcilla  
Morros con setas  
Crujiente de bacón y trigueros gratinado con ali-oli  
Migas del pastor con sus huevos

**Merluza en salsa bilbaína**

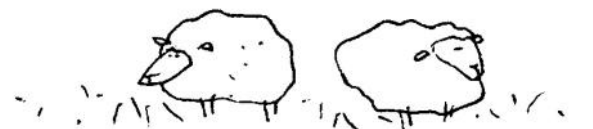
ó

**Carrillada de ibérico estofada  
con compota de manzana**

Postre del Convento

Vino de la Casa  
Pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 39,00€



## LOS VINOS

Los vinos ofrecidos en los menús son:  
Tinto Seleccionado de la Rioja Crianza  
Tinto Seleccionado de Ribera del Duero  
Blanco superior de Rueda  
**Para otros vinos consultar**

## MENU 2

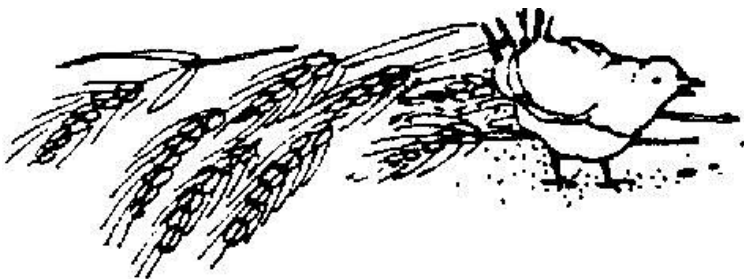
Picadillo de la matanza  
Revuelto de morcilla  
Morcilla de Cantimpalos  
Morros con setas  
Pimientos rojos asados  
Revuelto de bacalao con patatas paja  
Espárragos verdes con jamón ibérico  
Milhojas de verduras con boletus y piñones  
Crujiente de bacón y trigueros gratinado con ali-oli  
Migas del pastor con sus huevos  
Pimientos del piquillo rellenos con morcilla y piñones  
Setas al ajillo con jamón ibérico  
**(A elegir cuatro)**

**Cordero ó cochinitillo asados en horno de leña  
con ensalada de la huerta**

Postre del Convento

Vino de la Casa  
Pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 45,50€



## MENU 3

Entremeses de ibérico  
Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa

Revuelto de bacalao con patatas paja  
Milhojas de verdura con boletus y piñones

**Cordero ó cochinitillo asados en horno de leña  
con ensalada de la huerta**

Postre del Convento  
Vino de la Casa, pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 48,50€

## MENU 4

Entremeses de ibérico  
Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa  
con dos langostinos

**Cordero ó cochinitillo asados en horno de leña  
con ensalada de la huerta**

Postre del Convento  
Vino de la Casa, pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 49,50€

## MENU 5

Setas al ajillo con jamón ibérico  
Crujiente de bacón y trigueros gratinado con ali-oli  
Pimientos del piquillo rellenos de morcilla con piñones  
Revuelto de bacalao con patatas paja

Langostinos dos salsas

**Cordero ó cochinitillo asados en horno de leña  
con ensalada de la huerta**

Postre del Convento  
Vino de la Casa, pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 55,50€

## MENU 6

Entremeses de ibérico  
Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa

Lomo de bacalao con salsa de puerros y ajo tostado

**Cordero ó cochinitillo asados en horno de leña  
con ensalada de la huerta**

Postre del Convento  
Vino de la Casa, pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 64,50€

## MENU 7

Ensalada templada de langostinos, pulpo y carabineros  
con mango y vinagreta de frutos secos

Lomo de bacalao con salsa de puerros y ajo tostado

**Solomillo de buey con medallón de foie a la plancha  
y salsa de PX**

Postre del Convento

Vino de la Casa, pan del Convento  
Café, cava y licores

Precio: 77,30€



## POSTRE DEL CONVENTO

El llamado postre del Convento podrá ser:

Tarta ponche de Segovia  
Tarta Charlota (crema y nata)  
Hojaldre de crema, nata y chocolate  
Tarta de yema  
Tarta de chocolate con virutas de avellana  
Tarta de frutas

El postre se sirve con una bola de helado de vainilla

## MENU DE NIÑOS 1

Macarrones a la boloñesa  
Escalope con patatas fritas  
Helado infantil  
Refresco  
(Coca-cola o Fanta)

Precio: 16,00€

## MENU DE NIÑOS 2

Entremeses de ibérico con croquetas  
Chuletillas de cordero con patatas fritas  
Helado infantil  
Refrescos  
(Coca-cola o Fanta)

Precio: 30,00€

## CONDICIONES GENERALES

1. Sorbete de limón al cava brut nature 3,50€ de suplemento
2. Los precios indicados en los menús incluyen el 8% de IVA
3. Estos precios y condiciones tendrán validez durante el año 2012



## EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

Teléfono de reservas: 921 401 060

Fax: 921 401 250

[www.el-rancho.com](http://www.el-rancho.com) // [info@fincaelrancho.com](mailto:info@fincaelrancho.com)

Plaza Marqués de Lozoya, 3

TORRECABALLEROS  
SEGOVIA