

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



MENUS DE BODAS 2020-2021

TORRECABALLEROS, SEGOVIA

COCTEL DE BIENVENIDA

- 🍷 Chupito de gazpacho 🌿 SO₂
- Chupito de crema de patata con foie y boletus 🍷 SO₂
- Cucharilla de steak tartar 🥚 🐝 🍷
- Volován de atun y anchoa 🌿 🐟
- 🍷 Queso de oveja churra 🍷 * 🥚
- Torreznos de nuestra tierra LIBRE ALÉRGENOS ✓
- Croquetas variadas (de boletus, de jamón y de rabo de toro) 🍷 🌿
- Rabas a la andaluza 🌿 🐟
- Langostinos fritos en corteza de trigo 🌿 🐝 🥚
- Piruleta de salmón ahumado con mantequilla de anchoa 🐟 🍷
- 🍷 Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano 🍷
- Rollito crujiente de morcilla 🌿 🍷 🍷

La duración del aperitivo es de 45min aproximadamente

BEBIDA DURANTE EL CÓCTEL

- Vino blanco SO₂
- Vino tinto SO₂
- Cerveza con y sin alcohol 🌿
- Refrescos de cola, naranja y limón LIBRE ALÉRGENOS ✓
- Zumos LIBRE ALÉRGENOS ✓

Otras bebidas consultar































🍷 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🥚 CACAHUETE 🍷 FRUTOS CON CÁSCARA 🐝 ALTRAMUCES 🐝 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO
🐟 PESCADO 🍷 MOLUSCOS 🐝 CRUSTÁCEOS 🍷 LECHE 🍷 MOSTAZA SO₂ SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGENOS

MENÚ




















PRIMEROS PLATOS

(elegir una opción)

- Crema de marisco con crujiente de langostinos  
- Crema de de patata, boletus y foie  
- Ensalada de jamón ibérico, melón y foie 
-  Ensalada templada con verduras escabechadas 
- Ensalada de queso de cabra con salmón, naranja y nueces     
- Ensalada templada de langostinos, pulpo y gambón con mango y vinagreta de frutos secos     
- Entremeses de ibérico con langostinos   
(jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa con cuatro langostinos cocidos)
- Flor de calabacín rellena de marisco   
(Según disponibilidad, producto de temporada)
- Tartar de salmón ahumado con germinados 
- Gratén de marisco hojaldrado    
(pulpo, gambón, langostinos y crema de espárragos trigueros)

LOS PESCADOS

(elegir una opción)


- Langostinos dos salsas    
- Rollito de salmón, triguero y gambón con salsa de vermouth    
- Lomo de Bacalao confitado con salsa de puerros y ajo tostado   
- Merluza en salsa de chipirón en su tinta  
- Merluza en salsa verde con langostinos   
- Rape en salsa americana con gambas   

LOS SORBETES

(elegir una opción)

-  Limón 
-  Mandarina 
-  Mojito 
-  Frambuesa 
-  Maracuya 

Otros sabores consultar





 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO₂  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

MENÚ

LAS CARNES



























(elegir una opción)

- Cordero lechal asado en horno de leña 
- Cochinillo lechal asado en horno de leña 
- Solomillo de buey con medallón de foie fresco y reducción de PX 
- Solomillo de ibérico a las cinco pimientas 

*Es posible servir cordero y cochinillo (50%) sin coste adicional
Los asados van acompañados de ensalada de tomate, lechuga y cebolla*





LOS POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

(elegir una opción)

-  Tarta ponche de Segovia    
-  Tarta charlota (crema y nata)    
-  Hojaldre de crema y trufa   
-  Tarta Valentina (hojaldre, crema pastelera y frutas)   
-  Parfait de chocolate dorado con helado de plátano   
-  Brownie de chocolate   


*Si desea que preparemos un postre que no esté en la lista, consúltenos, tenemos obrador de panadería y pastelería propio. **Se sirve con una bola de helado de vainilla, otro sabor puede tener suplemento.***

LOS VINOS SERVIDOS CON LOS MENUS

- Tinto Seleccionado de la Rioja 
- Tinto Seleccionado Ribera del Duero 
- Blanco de Rueda (Verdejo) 
- Cava Brut Nature 

Si desea servir otro vino en su boda, pídanos presupuesto, tenemos más de 50 referencias de varias denominaciones.

Si los novios quieren aportar su propio vino o champagne se enfriará y se servirá sin coste adicional (no se descuenta en el precio del menú).



 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos


 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂**  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

MENÚ INFANTIL



PLATO COMBINADO

Filete de pollo empanado, croquetas, calamares y patatas fritas    * 



 Helado infantil 



Refresco o zumo y agua 

MENU 1



Macarrones a la boloñesa  

Filete de pollo empanado con patatas fritas 



 Helado infantil 


Refresco o zumo y agua  

MENU 2

Entremeses de ibérico con croquetas   

Chuletillas de cordero  con patatas fritas * 

 Helado infantil 

Refresco o zumo y agua 

Otras opciones de menú consultar




Para mesas de niños, ofrecemos decoración con globos, menaje de colores, etc. Mínimo 5 niños, consultar precio.



Disponemos de monitor/a para el cuidado de los niños durante el aperitivo y la cena, mínimo 3 horas. Máximo 5 niños por monitora, edad mínima 4 años. Consultar precio.

OTROS MENÚS



VEGETARIANO

 Salteado de pasta con piñones  

 Ensalada de judías blancas  


 Canelones de verduras 

VEGANO

 Pimientos del piquillo con tomate rellenos de chía 

 Espaguetis de calabacín con soja 







 Hamburguesa de garbanzos con brotes 

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos
















 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA **SO₂** **SULFITOS**  LIBRE DE ALÉRGENOS

OTROS MENÚS

INTOLERANCIA A LA LACTOSA Y AL GLUTEN

- Ensalada de langostinos y piña  
- Bacalao con pisto 
- Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 
-  Ensalada de frutas 

APERITIVOS PARA CELIACOS

-  Tortilla de patatas 
- Pan tumaca 
- Tosta de bacalao   
- Tosta de mus de foie   
-  Tosta de crema de queso  
-  Queso  

Disponemos de la información obligatoria en relación a los alérgenos. Si los invitados tienen alergias o intolerancias alimentarias, pueden ponerse en contacto con el departamento comercial para comunicar el menú que pueden tomar.

BARRA LIBRE Y RECENA



















BARRA LIBRE


La barra libre se cobrará por todos los asistentes a la boda. Si el número de adultos asistentes a la boda es inferior a 70, se cobrará el suplemento por camarero. Es necesario un camarero para cada 50 personas.

Las copas que se sirven en mesa se cobran por separado

RECENA O RESOPÓN

**(Incluida en los paquetes de 6 horas de barra libre.
Se servirá durante el baile cuando los novios lo indiquen)**

- Mini hamburguesas   
-  Sándwiches vegetales   
- Empanada de atún  
- Sopas de ajo 
- Mini hojaldres rellenos 
-  Mini donuts      

 No contiene carne ni pescado, puede contener lácteos y/o huevos

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO
 PESCADO  MOLUSCOS  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SO₂  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS



AMPLIO APARCAMIENTO

A UNA HORA DE MADRID

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

PLAZA DEL MARQUÉS DE LOZOYA Nº 3

40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

TELÉFONO DE RESERVAS: 921 401 060 ext. 3

FAX: 921 401 250

www.fincaelrancho.com

info@fincaelrancho.com