



## Carta de menús para grupos y empresas

### Primeros

Crema de calabacín  
Sopa de fideos  
Sopa castellana  
Ensalada “Entreamigos” (espinacas, nueces, queso de cabra)  
Ensalada Del Campo (lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y huevo cocido)  
Ensalada con pasas, manzana y salsa rosa  
Ensalada de tomate, cebolla, atún y orégano  
Ensalada italiana (tomate, mozzarella y albahaca)  
Ensalada César  
Menestra de verduras  
Judías verdes rehogadas  
Guisantes con jamón  
Patatas a la Riojana  
Macarrones con chorizo y salsa de tomate  
Espagueti carbonara  
Lentejas estofadas  
Lentejas con verduras  
Judías blancas con chorizo  
Judiones  
Arroz con conejo  
Arroz con verduras  
Arroz con pollo

Existe la opción de picoteo como primer plato, para ello se eligirá 3 raciones de la “**OPCION A BASE DE RACIONES**” que se encuentra en la página 4



### **Segundos (15 Euros)**

Pollo al ajillo  
Pollo a la campera  
Pollo asado  
Costillas asadas  
Solomillo de pavo con ajitos  
Carrillada estofada  
Escalope de cerdo  
Filetes de panga/perca con salsa de tomate al horno  
Revuelto de la Data (pimientos, setas y espárragos)  
Burritos mejicanos

### **Segundos (20 Euros)**

Bistec de ternera a la plancha  
Secreto segoviano con salsa de vino dulce  
Chuletitas de cordero  
Entrecot a la parrilla  
Bacalao con pisto  
Salmón a la plancha

### **Segundos (35 Euros)**

Cordero asado al estilo segoviano  
Cochinillo asado

**Postres variados en todas las opciones**  
**Se incluye bebidas, pan y café**



## **Menús de niños**

### **Primeros**

Sopa de fideos  
Crema de calabacín  
Macarrones con chorizo  
Spaghetti con tomate

### **Segundos**

Nuggets de pollo  
Hamburguesa  
Croquetas caseras  
Huevos fritos con patatas  
Barritas de merluza  
Escalope  
Alitas de pollo

### **Opción plato único para niños**

- 1- Arroz blanco con tomate, huevo frito y croquetas
- 2- Lomitos adobados con huevo y patatas fritas
- 3- Spaghetti con tomate y nuggets de pollo

### **Postres**

Yogurt  
Fruta  
Natillas  
Helados

### **Precio 10 euros**

### **Información adicional**

Para la elaboración del menú de cada comida o cena se podrán elegir dos primeros y dos segundos que sean iguales para todo el grupo en su conjunto, siempre y cuando haya un mínimo de 5 raciones de cada opción que se elija. Los postres siempre serán variados al centro a no ser que nos indiquen lo contrario.

Para el menú de niños se elegirá un primero y un segundo de la lista de platos que sera igual para todo el grupo.

En la opción de un plato único, se eligira uno que sera igual para todo el grupo.



### **OPCION A BASE DE RACIONES (20 euros)**

Ensalada de tomate y ventresca  
Ensalada de espinacas, queso de cabra y nueces  
Ensalada con pasas y manzana  
Ensalada de tomate, cebolla, atún y orégano  
Champiñones al ajillo  
Ensalada especial (lechugas variadas, queso , pollo, cebolla frita, pasas y nueces)  
Revuelto de la Data (espárragos, pimiento rojo y setas)  
Rollitos de morcilla con salsa caramelizada  
Croquetas caseras variadas  
Patatas bravas con pisto  
Choricitos fritos  
Morcilla  
Picadillo  
Torreznos  
Alitas de pollo con patatas fritas  
Tabla de embutidos ibéricos  
Lacon a la Gallega  
Sepia a la plancha  
Huevos rotos con jamon  
Espárragos blancos  
Carne para el centro: Lomo de Ternera y/o Secreto segoviano de cerdo y/o chuletitas de cordero

Para la elaboración del menú en base a raciones se debe elegir de la lista anterior 5 raciones.

#### **Postres variados**

**Se incluye bebidas, pan y café**

Para grupos superiores a 35 comensales que no se alojen en el hotel el precio de los menús se incrementa por persona en 5 euros.