



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 (17 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 (22 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 (37 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 serán 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 será igual para todo el grupo.

En la opción de un plato único, se elegirá uno que será 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.