



Carta de menús para grupos y empresas

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 sera igual para todo el grupo.

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

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

Arroz con conejo

Arroz con verduras

Arroz con pollo

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



Segundos (20 Euros)

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

Segundos (28 Euros)

Secreto segoviano con salsa de vino dulce
Entrecot a la parrilla
Salmón a la plancha
Chuletitas de cordero
Bacalao con pisto
Carrillada estofada
Solomillo de pavo con ajitos

Segundos (40 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 12 euros



OPCION A BASE DE RACIONES (25 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)
Bandeja de verdura variada al horno.
Revuelto de la Data (espárragos, pimiento rojo y setas)
Croquetas caseras variadas
Patatas bravas con pisto
Choricitos fritos
Morcilla
Picadillo
Patatas bravas
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.