



MENÚ
GRUPOS DE EMPRESA
CELEBRACIONES FAMILIARES

AÑO 2020



TORRECABALLEROS
SEGOVIA

CONDICIONES GENERALES

1º Se escogerá un solo menú (un primero, un segundo y un postre) para todo el grupo a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria. Disponemos de toda la información en relación a los alérgenos.

Para poder elegir en el momento, el suplemento del menú es de 3€ por persona. Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de 3€ por cada cambio realizado.

2º El precio del menú incluye la decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.

3º El número de invitados se confirmará, junto con el protocolo y demás singularidades del evento quince días antes. El Rancho de la Aldegüela asume exclusivamente un 5% de anulaciones sobre el total de comensales confirmado.

4º Si el número de invitados confirmados es inferior a 70 personas en Casa Grande, Pabellón, Comedor de La Luz o La Mesta , se abonará un suplemento de 400€ (excepto contrataciones especiales).

5º Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 10% de descuento sobre la tarifa oficial, salvo ofertas especiales. La hora de entrada se garantizará a partir de las 14:00h. La hora de salida es a las 12:00h. Ponemos a disposición de los organizadores y de los invitados tarifas de entrada anticipada y de salida más tarde de las 12:00h.

6º En el municipio de Torrecaballeros está prohibido lanzar cohetes, fuegos artificiales o cualquier elemento de pirotecnia. El Rancho de la Aldegüela declina toda responsabilidad civil o penal derivada del incumplimiento de la normativa legal.

7º Las ofertas no son acumulables.

8º Para el año 2020 los precios se incrementarán el IPC. Los precios de algunos de los platos incluidos en estos menús están sujetos a fluctuaciones. En el caso de que dichas fluctuaciones afectaran considerablemente al precio del plato, este cambio podrá ser reflejado en el mismo.

9º Estos precios y condiciones tendrán validez durante toda la temporada 2020. Todos los precios incluyen 10% de IVA.

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

LOS APERITIVOS

Servidos antes del almuerzo o cena

n Chupito de gazpacho **G s**

Chupito de crema de patata con foie y boletus **L s**

Tartaleta de steak tartar **H f m**

Mini cono de atún y anchoa **GI**

n Queso de oveja churra **L *h**

Torreznos de nuestra tierra **O**

Croquetas de jamón ibérico **L G**

Rabas a la andaluza **GI**

Langostinos fritos en corteza de trigo **G K H**

Piruleta de salmón ahumado con mantequilla de anchoa **I L**

n Risoto de boletus con aroma de trufa y parmesano **L**

Rollito crujiente de morcilla **G L d**

BEBIDA DURANTE EL APERITIVO

Vino blanco **s**

Vino tinto **s**

Cerveza con y sin alcohol **g**

Refrescos de cola, naranja y limón **O**

Otras bebidas consultar

Mínimo 70 personas. Para otro número de comensales, consultar opciones.

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

El básico
(2 aperitivos)
8,00€

El primero
(4 aperitivos)
10,00€

El segundo
(6 aperitivos)
12,00€

EL JAMÓN Y EL QUESO

Puesto de un jamón de recebo con cortador 425€ **p**

Puesto de un jamón de bellota con cortador 625€ **p**

(para el jamón de bellota avisar con mínimo una semana de antelación)

Sólo cortador (sin jamón) 200€ **por jamón que corte**

Recomendado un puesto para cada 100 personas

Mesa de quesos y panes variados (consultar precio) **L**

OBSERVACIONES A LOS APERITIVOS

✓La duración del aperitivo es de 45min aproximadamente.
Cada media hora adicional 5€.

A B C D E F G H I J K L S **SULFITOS M** O -

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU PARA COMPARTIR

Merienda cena

Entradas a compartir al centro de la mesa, elegir 7 platos y 1 postre

n Tortilla de patata **h**

Rabas a la andaluza **j l *l**

Pan tomaca con jamón ibérico de Salamanca **G**

n Cebolla frita en aros al estilo del Rancho **G *H *J**

Picadillo de la matanza **P**

Revuelto de morcilla con patatas paja **H**

Revuelto de bacalao con patatas paja **HI**

Morcilla de Cantimpalos a los dos purés **L *G**

Migas del pastor con sus huevos **GH d**

Guiso de morros con setas de temporada **s**

Croquetas de jamón ibérico **GHL**

n Pimientos rojos asados en horno de leña **P**

n Queso curado Zamorano de oveja churra **L *h**

n Crepes gratinados rellenos de verdura **GHL**

Salteado de setas con jamón ibérico **s**

n Ensalada de lechuga y tomate de la huerta **s**

n Crema templada de patata y boletus **l s**

n Gazpacho al aroma de arbequina **gs**

Judiones de Caballar con su compango **p**

n Milhojas de verduras con boletus y piñones **gl d**

Gratinado de beicon y trigueros con alioli **l h**

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla **p**

Postre

Tarta Ponche de Segovia **ghl d**

Tarta Charlota (crema y nata) **ghl d**

n Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **L**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **ghl**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **s**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 28,50€

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 1

Entradas a compartir

- Picadillo de la matanza **p**
Revuelto de morcilla con patatas paja **H**
n Pimientos rojos asados en horno de leña **p**
Migas del pastor con sus huevos **g h d**

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Merluza en salsa verde **i k s**

o

Carrillada de ternera **p**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **L**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **S**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 35,00€

A B C D E F G H I J -
K L M S SULFITOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 2

Primer plato

Milhojas de verduras con boletus y piñones **g l d**

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado **i l d**

o

Cochinillo asado en horno de leña **P**

Con ensalada de la huerta **S**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlotte (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **L**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **S**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 40,00€

A B C D K L M **S SULFITOS** F G H I J -

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 3

Entradas a compartir

- n Milhojas de verduras con boletus y piñones **g l d**
- Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli **l h**
- Pimientos del piquillo rellenos de morcilla **p**
- Revuelto de bacalao con patatas paja **h i**

Segundo plato

- Cordero o cochinillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **s**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

- Tarta Ponche de Segovia **g h l d**
- Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**
- Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **L**
- Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **s**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 45,00€

A B C D E F G H I J -
K L M S SULFITOS

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 4

Primer plato

Ensalada templada de langostinos, gambón y mango
con vinagreta de frutos secos **G k i d s**

Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **S**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **I**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **S**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 45,00€

A B C D K L M S SULFITOS F G H I J -

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 5

Primer plato

Entremeses de ibérico **h i**

(Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

Entradas a compartir

Revuelto de bacalao con patatas paja **h i**

n Milhojas de verduras con boletus y piñones **g l d**

Segundo plato

Cordero o cochinillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **s**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlotte (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **l**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **s**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 48,00€

A B C D E F G H I J -
K L M **S SULFITOS** O

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 6

Primer plato

Entremeses de ibérico con cuatro langostinos **h i K**
(Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

Segundo plato

Cordero o cochinillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **S**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **l**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **S**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 48,00€

A B C D E F G H I J .
K L M S SULFITOS O

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 7

Primer plato

Judiones de Caballar **P**

Guiso de morros con setas de temporada **S**

Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli **I h**

Revuelto de bacalao con patatas paja **h i**

Segundo plato

Solomillo de buey con medallón de foie a la plancha **g h s**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **I**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **S**

Café y licóres (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 50,00€

A B C D E F G H I J K L M S SULFITOSO

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 8

Primer plato

n Crepes gratinados rellenos de verduras **g h l**

Segundo plato

Langostinos dos salsas **K H s**

Tercer plato

Cordero o cochinillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **s**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **l**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **s**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 57,00€

A B C D E F G H I J -
K L M **S** SULFITOS O

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

MENU 9

Primer plato

Gratén de marisco hojaldrado con crema de trigueros **g k h i l**

Segundo plato

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado **i l d**

Tercer plato

Cordero o cochinillo asado en horno de leña **P**
con ensalada de la huerta **s**

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia **g h l d**

Tarta Charlota (crema y nata) **g h l d**

Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos **l**

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) **g h l**

Pan hecho en nuestro obrador **G**

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) **s**

Café y licores (**orujo, hierbas y pacharán**)

Las cervezas y los refrescos se facturan aparte

Precio 60,00€

A B C D E F G H I J -
K L M **S SULFITOS O**

Se escogerá un segundo plato común y un postre para todo el grupo, a excepción de los asistentes con algún tipo de intolerancia alimentaria.

Para poder elegir segundo plato en el momento, el suplemento del menú es de **3€** por persona.

Si una vez elegido el menú el comensal realiza cambios, se aplicará el suplemento de **3€** por cada cambio realizado

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

Los vinos ofrecidos en los menús son: Tinto Seleccionado de la Rioja Crianza o tinto Seleccionado de Ribera del Duero o blanco superior de Rueda. Para otros vinos consultar presupuesto

OTRAS OPCIONES

Sorbete de limón al cava brut nature	3,50€
Refresco (unidad)	2,40€
Doble de cerveza (unidad).....	3,00€

Consulte nuestra carta de vinos y espirituosos

PARA LOS NIÑOS

MENU DE NIÑOS 1

Macarrones a la boloñesa **g h s**
 Escalope de pollo
 con patatas fritas **g h**
 Helado infantil **I**
 Refrescos **s**
 Precio: 18,00€

MENU DE NIÑOS 2

Entremeses de ibérico con croquetas
G h I *
 Chuletillas de cordero con patatas fritas
P
 Helado infantil **I *** y Refrescos **s**
 Precio: 30,50€

Disponemos de zona de niños con monitoras de 14.30h a 18:30h el sábado y el domingo, servicio sin coste para nuestros clientes.

En mayo, las comuniones

Todos queremos que la Primera Comunión de nuestros hijos sea un día inolvidable. Por eso y para compartir con ellos esa fecha tan importante, el equipo del Rancho de la Aldegüela ha preparado unos menús especiales y sorpresas y talleres para los niños. Consultar las fechas en las que este servicio está disponible.



Talleres de abalorios, pintura de cara, globoflexia, papiroflexia, castillo hinchable, concursos de penaltis, tattoos (calcomanías) y baile para niños y mayores.

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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

EL BAR

Barra libre (en sala privada)

- Precio por persona y hora: 9,50€
- Suplemento por consumición premium: 5€
- Sin alcohol (refrescos y cerveza), precio por persona y hora: 6,50€.
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. *Es necesario un camarero para 40 personas.*

Por consumiciones (en sala privada)

- Combinado: 7,00€
- Combinado premium: según tarifa
- Refresco y cerveza: 3,50€
- Camarero: 100,00€ la primera hora, 30,00€ hora adicional. *Es necesario un camarero para 50 personas.*

ANIMACIÓN MUSICAL (Música disco)

2 horas	430,00€
Cada hora de DJ adicional	110,00€

Precios especiales para grupos de hasta 70 personas, consultar

El precio incluye material técnico de sonido e iluminación de primer nivel.

El equipo de DJ está formado por profesionales con experiencia, que se adaptan a cualquier necesidad y proporcionan un servicio personalizado.

La contratación de DJ del Rancho para la animación musical incluye el pago a SGAE. Si se contrata otra empresa de animación por cuenta de los organizadores se deberá abonar la cuota correspondiente, fijada en 200€.

Alquiler televisión de 40" para proyecciones 50,00€

EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

Teléfono de reservas: 921 401 060

Fax: 921 401 250

www.fincaelrancho.com // info@fincaelrancho.com

Plaza Marqués de Lozoya, 3
TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

Los precios indicados en los menús incluyen el 10% de IVA

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