



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

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 **GHd**

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 K L E M S SULFITOSO 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 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](http://www.fincaelrancho.com) // [info@fincaelrancho.com](mailto: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