

El Rancho

DE LA ALDEGÜELA

Menús grupos de empresa
y celebraciones familiares
2025



TORRECABALLEROS
SEGOVIA

Teléfono y  Whatsapp 921401161



El Rancho de la Aldeguela (Torrecaballeros, Segovia)

Tenemos varios salones con diferentes capacidades que se adaptan perfectamente a cualquier tipo de celebración.



El Rancho de la Aldeguela (Torrecaballeros, Segovia)



El Rancho de la Aldegüela (Torrecaballeros, Segovia)

La distribución de las mesas en los comedores es flexible, permitiendo varias combinaciones según las necesidades.



El Rancho de la Aldegüela (Torrecaballeros, Segovia)

MENU 1

Entradas a compartir

Picadillo de la matanza 

Revuelto de morcilla con patatas paja 

 Pimientos rojos asados en horno de leña 

Migas del pastor con sus huevos   

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Merluza en salsa verde   

O

Carrillada de ibérico 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 2

Primer plato

Timbal de verduras con langostinos y salsa de boletus    

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Merluza en salsa verde   

O

Carrillada de ibérico 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 3

Entradas a compartir

-  Milhojas de verduras con boletus y piñones   
- Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli 
- Pimientos del piquillo rellenos de morcilla 
- Revuelto de bacalao con patatas paja  

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

- Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado   
- 0
- Cordero y cochinillo asado en horno de leña (50%*)  con ensalada de la huerta  

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

- Tarta Ponche de Segovia    
- Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    
- Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   
- Brownie de chocolate  
- Sorbete de limón con vodka y cava  
- Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   
- Pan candeal 
- Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)  y refrescos
- Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

 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     

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado   

O

Cordero y cochinitillo asado en horno de leña (50%)   

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava  

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 5

Entradas a compartir

Judiones de Caballar 

Guiso de morros con setas de temporada 

Croquetas de jamón ibérico  

Revuelto de bacalao con patatas paja  

Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Salmón al horno con cremoso de vermicelli

tapenade de aceituna negra y semillas de sésamo   

O

Solomillo de buey con medallón de foie a la plancha   

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 6

Primer plato

Ensalada de queso de cabra con salmón, naranja y nueces



Segundo plato

Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades

Salmón al horno con cremoso de vermicel

tapenade de aceituna negra y semillas de sésamo   

o

Solomillo de buey con medallón de foie a la plancha   

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 7

Primer plato

Gratén de marisco hojaldrado con crema de trigüeros     

Entradas a compartir

Revuelto de morcilla con patatas paja  

 Milhojas de verduras con boletus y piñones   

Segundo plato

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado   

O

Cordero y cochinitillo asado en horno de leña (50%)   **LIBRE ALÉRGICOS**
con ensalada de la huerta 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 8

Primer plato

 Crepes gratinados rellenos de verduras   

Segundo plato

Langostinos dos salsas   

Tercer plato

Cordero y cochinillo asado en horno de leña (50%)  con ensalada de la huerta 

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)    

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate  

Sorbete de limón con vodka y cava 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

MENU 9

Primer plato

Entremeses de ibérico 🐟 🥚
(jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

Segundo plato

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado 🐟 🥛 🥒

Tercer plato

Cordero y cochinitillo asado en horno de leña (50%) 
con ensalada de la huerta 🥗^{SO2}

Postre

El postre se sirve con una bola de helado

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🥛 🥒

Tarta de la abuela (galleta y chocolate) 🌿 🥚 🥛 🥒

Hojaldre de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🥛

Brownie de chocolate 🥚 🥛

Sorbete de limón con vodka y cava ^{SO2} 🥛

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 🌿 🥚 🥛

Pan candeal 🌿

Agua, vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) ^{SO2} 🥛 y refrescos
Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

 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

Rabas a la andaluza    * 

Pan tomaca con jamón ibérico de Salamanca 

 Cebolla frita en aros al estilo del Rancho  *  * 

Picadillo de la matanza 

Revuelto de morcilla con patatas paja 

Revuelto de bacalao con patatas paja  

Morcilla de Cantimpalos a los dos purés  * 

Migas del pastor con sus huevos   

Guiso de morros con setas de temporada 

Croquetas de jamón ibérico   

 Pimientos rojos asados en horno de leña 

 Queso curado Zamorano de oveja churra  * 

 Crepes gratinados rellenos de verdura   

Salteado de setas con jamón ibérico 

 Crema templada de patata y boletus  

 Gazpacho al aroma de arbequina 

Judiones de Caballar con su compango 

 Timbal de verduras con boletus y piñones   

Gratinado de beicon y trigueros con alioli  

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla 

Postre a elegir

Pan candeal 

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

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

Las cervezas no están incluidas en el precio del menú

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**

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

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

Sorbete de limón al cava brut nature	5,00€
Refresco (unidad).....	3,00€
Doble de cerveza (unidad)	3,50€

Consulte nuestra carta de vinos y espirituosos

PARA LOS NIÑOS

MENÚ INFANTIL 1

PRIMEROS PLATOS

Croquetas de jamón y pizza casera (para compartir)

ó

Pasta con salsa boloñesa 🌿 🍷

SEGUNDOS PLATOS

Filete de pollo empanado con patatas fritas 🌿 🍷

ó

Hamburguesa de ternera con patatas fritas 🌿

POSTRES

Tarta de la abuela (galletas y chocolate) 🌿 🍷

ó

🍦 Helado infantil 🍷

BEBIDAS

Refresco o zumo y agua 🍷^{SO2}

MENÚ INFANTIL 2

PLATO COMBINADO

Filete de pollo empanado, croquetas y patatas fritas 🌿 🍷 🍷 * 🍷

Postre a elegir

Refresco o zumo y agua 🍷^{SO2}

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

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 Se podrá estar en el comedor hasta las 18:30h. En caso de querer prolongar la sobremesa, es necesario consultar disponibilidad de espacio, es posible que sea necesario cambiar de ubicación. El suplemento de camarero son 37€ por hora que permanezcan después de las 18:30h.

3º El precio del menú incluye la decoración de las mesas, protocolo y menú personalizado.

4º 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.

5º **El salón no será de uso exclusivo, pudiendo compartir el espacio con otros grupos. Para tener exclusividad en el comedor hay que firmar un contrato con Finca el Rancho en el que se detallen las condiciones de la exclusividad.**

6º **Los precios del Hotel del Rancho y la Posada del Rancho para los invitados tendrán un 20% 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.**

7º 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.

8º **Las ofertas no son acumulables.**

9º Para el año 2026 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.



EL RANCHO DE LA ALDEGÜELA

Teléfono de reservas: 921 40 11 61
www.fincaelrancho.com // info@fincaelrancho.com
Plaza Marqués de Lozoya, 3
TORRECABALLEROS
SEGOVIA