

*El Rancho*  
DE LA ALDEGÜELA

**MENÚ  
GRUPOS DE EMPRESA  
CELEBRACIONES FAMILIARES**

**AÑO 2021**








**TORRECABALLEROS  
SEGOVIA**


# MENU PARA COMPARTIR

## Merienda cena


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


 Tortilla de patata 

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 



 Ensalada de lechuga y tomate de la huerta 

 Crema templada de patata y boletus  

 Gazpacho al aroma de arbequina  

Judiones de Caballar con su compango 




 Milhojas de verduras con boletus y piñones   

Gratinado de beicon y trigueros con alioli  




Pimientos del piquillo rellenos de morcilla 

## Postre

Tarta Ponche de Segovia    

Tarta de la abuela (galleta y chocolate)   


Hojaldre de crema y nata (Boceguillas)   

Brownie de chocolate   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan hecho en nuestro obrador 


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

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



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




# 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 ternera 




## 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   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan hecho en nuestro obrador 

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

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 35,00€**

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

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




# MENU 2

## Primer plato



Milhojas de verduras con boletus y piñones   

## Segundo plato

*Elegir uno para todo el grupo o indicar cantidades*


Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado   




O




Cochinillo asado en horno de leña   
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   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan hecho en nuestro obrador 

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

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 40,00€**

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS -  
 CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGICOS

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



 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

- Cordero o cochinitillo asado en horno de leña 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   
-  Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 
- Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

- Pan hecho en nuestro obrador 
- Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) 
- Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)
- Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 45,00€**

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS -  CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGICOS

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

 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 🌿 🥥 🐞 🦞 🥛<sup>SO2</sup> 📦

## Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña **LIBRE** ✓  
con ensalada de la huerta <sup>SO2</sup> 📦  
**ALÉRGICOS**

## 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 🌿 🥚 📦

🥗 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 📦

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

Pan hecho en nuestro obrador 🌿

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) <sup>SO2</sup> 📦

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*

**Precio 45,00€**

🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🥥 CACAHUETE 🥥 FRUTOS CON CÁSCARA 🌿 ALTRAMUCES 🥚 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO 🐞 PESCADO 🦞 MOLUSCOS -  
🐞 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🌿 MOSTAZA 📦 SULFITOS ✓ LIBRE DE ALÉRGICOS

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

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

# MENU 5

## Primer plato

Entremeses de ibérico 🐷 🐟


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

## Entradas a compartir

Revuelto de bacalao con patatas paja 🐷 🐟

🥗 Milhojas de verduras con boletus y piñones 🌿 🥛 🥚

## Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña   
con ensalada de la huerta <sup>SO2</sup> 🥗

## 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 🌿 🐷 🥛

🥗 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥛

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

Pan hecho en nuestro obrador 🌿

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) <sup>SO2</sup> 🥗

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*

**Precio 48,00€**

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


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

# MENU 6

## Primer plato

Entremeses de ibérico con cuatro langostinos 🦀 🐟 🍷  
(Jamón, salchichón, lomo, salmón ahumado y ensaladilla rusa)

## Segundo plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña   
con ensalada de la huerta <sup>SO<sub>2</sub></sup> 🍷

## 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 🌿 🥚 🍷

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🍷

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














Pan hecho en nuestro obrador 🌿

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) <sup>SO<sub>2</sub></sup> 🍷

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 48,00€**

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






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






# MENU 7

## Primer plato

Judiones de Caballar 



















- Guiso de morros con setas de temporada   
Gratinado de bacón y trigueros con ali-oli   
Revuelto de bacalao con patatas paja 



## Segundo plato

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   
 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos   
Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas) 

- Pan hecho en nuestro obrador   
Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)   
Café y licores (*orujo, hierbas y pacharán*)  
*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 50,00€**

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCOS  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS -  
 CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGENOS

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




 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    SO2




## Tercer plato




Cordero o cochinitillo asado en horno de leña  LIBRE ALÉRGICOS  
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   

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 

Tarta Valentina (hojaldre con crema pastelera y frutas)   

Pan hecho en nuestro obrador 

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja)  SO2

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 57,00€**

 APIO  SÉSAMO  CACAHUETE  FRUTOS CON CÁSCARA  ALTRAMUCES  SOJA  GLUTEN  HUEVO  PESCADO  MOLUSCOS  
 CRUSTÁCEOS  LECHE  MOSTAZA  SULFITOS  LIBRE DE ALÉRGICOS

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

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

# MENU 9


## Primer plato

Gratén de marisco hojaldrado con crema de trigueros 🌿 🍷 🥚 🐟 🥛

## Segundo plato

Bacalao con salsa de puerros y ajo tostado 🐟 🥛 🥚

## Tercer plato

Cordero o cochinitillo asado en horno de leña con ensalada de la huerta  SO<sub>2</sub> 🥛

## Postre


*El postre se sirve con una bola de helado*

Tarta Ponche de Segovia 🌿 🥚 🥛 🥚

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

Hojalдре de crema y nata (Boceguillas) 🌿 🥚 🥛

Brownie de chocolate 🌿 🥚 🥛

 Mousse de yogurt con gelee de mango y frutos rojos 🥛

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

Pan hecho en nuestro obrador 🌿

Agua y vino de la casa (Rueda, Ribera o Rioja) SO<sub>2</sub> 🥛

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

*Las cervezas y los refrescos se facturan aparte*


**Precio 60,00€**

🌿 APIO 🌿 SÉSAMO 🥛 CACAHUETE 🥚 FRUTOS CON CÁSCARA 🌿 ALTRAMUCES 🍷 SOJA 🌿 GLUTEN 🥚 HUEVO 🐟 PESCADO 🥛 MOLUSCOS 🐛 CRUSTÁCEOS 🥛 LECHE 🍷 MOSTAZA 🥛 SULFITOS 🚫 LIBRE DE ALÉRGENOS

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

 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      
Escalope de pollo  
con patatas fritas    
Helado infantil   
Refrescos    
**Precio: 18,00€**

### MENU DE NIÑOS 2

Entremeses de ibérico con croquetas  
   \*  
Chuletillas de cordero con patatas fritas  
  
Helado infantil  \* y Refrescos    
**Precio: 30,50€**

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

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

# 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 2022 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 2021. **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

# El Rancho

DE LA ALDEGÜELA



PZA DEL MARQUÉS DE LOZOYA, 3  
40160 TORRECABALLEROS (SEGOVIA)

Teléfono de reservas 921 401 060

[www.el-rancho.com](http://www.el-rancho.com)  
[info@el-rancho.com](mailto:info@el-rancho.com)

## 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)