

2021

¡déjate sorprender!

venta

Magullo

Complejo Hostelero



Finca de Bodas en Segovia

El Molino de la Venta



Emoción de un día único

Servicio, experiencia & elegancia a tu alcance

Venta Magullo os abre las puertas de la Finca el *Molino de la Venta* para que vuestra boda se convierta en un día repleto de intensas emociones.

Nuestra experiencia a lo largo de los años hace destacar nuestra propuesta y fruto de esta andadura hoy somos referente gastronómico en eventos y celebraciones.

Nuestras instalaciones y oferta gastronómica, así como el servicio propuesto es cuidado al máximo detalle para que vuestro día y el de vuestros invitados sea perfecto.

Nuestro equipo de profesionales, con más de 20 años de experiencia, tiene como único objetivo lograr que vuestra boda sea un deseo hecho realidad en exclusividad para vosotros.

Cada boda en nuestra finca es un evento nuevo, personalizado y único. La magia de nuestro servicio y propuestas garantiza que cada enlace sea exclusivo

Nuestro exquisito servicio, la cocina tradicional con toques de vanguardia desarrollada con producto de la más alta calidad y unos espacios de ensueño ofrecen la combinación perfecta en un día inolvidable y mágico.

Os proponemos...

Singulares y cuidados espacios tanto en La Finca como en el restaurante del Complejo Hostelero, exclusivo servicio de sala, fina mantelería, cubertería y vajilla de diseño y el mejor producto de temporada que protagoniza nuestra amplia, completa y creativa carta de menús.

Salones totalmente diáfanos y vanguardistas con una capacidad de hasta cuatrocientos invitados. Zonas cuidadosamente ajardinadas, todos los espacios exclusivos para la celebración dispuestos para personalizar íntegramente vuestra celebración con el único deseo de conseguir que el recuerdo perdure entre vuestros invitados.

Oscar Calle & Ángel Peña

La importancia de los detalles

Hacemos realidad tu sueño

Nuestro objetivo es hacer realidad una ilusión, nos ponemos a vuestra entera disposición para hacer del día de vuestra Boda, un día inolvidable.

Todo Incluido Una elegante y completa propuesta que incluye: Aperitivo de bienvenida, una amplia oferta de menús, recena o merienda, animación musical con DJ, espacios en exclusiva y hotel.

En Exclusiva Nueva Finca de Bodas, amplio restaurante, zonas ajardinadas para el cocktail y/o la ceremonia civil.... y todos los espacios que necesitas en exclusiva para ti y tus invitados.

Que dure la fiesta Alarga sin problemas la celebración. Te proponemos nuestra discoteca o si lo prefieres celebra tu evento en "El Molino de la Venta" con servicio de "disco móvil". El servicio incluye merienda o recena para que tus invitados estén atendidos y disfruten de la fiesta.



Habitación especial (cortesía del Hotel) con cava y desayuno incluido para los novios y ofertas especiales para invitados



Aperitivo de Bienvenida incluido en el menú.
Cuidada propuesta en creativos y deliciosos platos servidos en mano.
Variadas propuestas que encantarán a vuestros invitados.
Además Seating, minuta, protocolo de invitados, decoración cuidada en sala y mesas y todas las facilidades para que no falte detalle.



En nuevo salón de "El Molino de la Venta", cuenta con un aforo de 400 invitados. Sofisticado estilo en mesa con materilería de fino hilo y cuidada cubertería & vajilla.



Calidad, producto y atención personalizada

Todos los menús incluyen... (Para bodas superiores a 130 invitados, niños no incluidos)

- Exclusividad en todos los espacios utilizados para el evento
- Espacios necesarios e independientes para el evento
- Decoración de mesas
- Menú personalizado en minutas y planos de distribución
- Servicio exclusivo de camareros
- Degustación del menú para 6 personas en celebraciones superiores a 130 invitados, niños no incluidos. Para celebraciones inferiores la degustación será únicamente para los novios
- Habitación especial (cortesía del Hotel) con cava y desayuno incluido
- Precio especial para invitados en nuestro hotel con desayuno incluido
- Merienda o Recena en la discoteca: Montaditos variados, Empanada artesana y Pizzas elaboradas en casa

y además ...

Invitación a nuestra Cena de Gala para dos personas en San Valentín

Bodas Civiles:

Ofrecemos la posibilidad de officiar el enlace en nuestro jardín o en alguno de nuestros salones privados con el montaje necesario para la ceremonia y nuestra decoración standard sin coste adicional.

Gratificamos con un 10% de descuento los eventos celebrados en los meses de noviembre a marzo así como los celebrados en viernes o domingo durante todo el año.

Promoción "Todo Incluido"

Para bodas de mínimo 130 invitados (niños no incluidos)

Opción I

Cocktail de bienvenida. Duración aproximada 45 minutos

- Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo"
- Almendras fritas en casa "al punto de sal"
- Aceitunas del cortijo majadas a la antigua
- Hojaldritos surtidos (Cinco clases diferentes)
- Mini conos de tartar de Atún Rojo con huevas de lumpo
- Mini conos de tartar de Salmón con huevas de trucha
- Surtido de hortalizas en tempura coreana
- Croquetitas caseras de puchero
- Brochetas de pollo con salsa Teriyaki
- Arroz cremoso de hongos
- Falsos higos de morcilla y manzana con vinagreta de miel y mostaza
- Torreznitos de alma "fritos con cariño"
- Tortilla española
- Crema de temporada (Porrusalda ahumada o gazpacho de fresón)

Stand de tirada de cerveza | Refrescos y aguas minerales | Vinos elegidos para el banquete

Menú

(A elegir un plato de cada sección para todos los invitados.

Exceptuando alergias, intolerancias o menús especiales previamente estipulados)

- ◇ Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral ecológico cuajado a 62 °C
- ◇ Ensalada de tartar de tomate, brotes tiernos y ventresca de atún con vinagreta balsámica de jerez y salmorejo clásico o crema templada o fría de nuestra oferta
-
- ◇ Lomo de Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca con muselina de puerros y sus germinados
- ◇ Gambón del Cantábrico a la plancha
-
- ◇ Sorbete de limón al cava
- ◇ Sorbete de mandarina al cava
- ◇ Sorbete de exótico de maracuyá



Menús 2021

Calidad, Producto y Atención Personalizada

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

--

- ◇ Tarta Milhojas Nupcial
- ◇ Tarta Selva Negra Nupcial
- ◇ Tarta Nupcial Clásica con cubo helado sobre galleta de barquillo

Café o infusiones

Barra libre con animación musical en discoteca (3 horas de duración) *
Regalo de Candy Bar y Recena básica

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet

- * Comienzo de la barra libre automáticamente posterior al servicio de café e infusiones
- ** Promoción no acumulable a otras promociones o descuentos
- *** 5% dto. En precio de noviembre a marzo o viernes y domingos durante todo el año

Promoción "Todo Incluido"

Para bodas de mínimo 130 invitados (niños no incluidos)

Opción II

Cocktail de bienvenida. Duración aproximada 120 minutos

- ◇ Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo"
- ◇ Tosta de "anchoa 00" con tomate rallado
- ◇ Mini conos de tartar de Atún Rojo con huevas de Lumpo
- ◇ Piruleta de langostino crujiente
- ◇ Albondiguillas de lechazo churro
- ◇ Mini cucuruchos de hortalizas en tempura coreana y salsa de soja y miel
- ◇ Vasitos de ceviche de vieira y espuma de mejillón.
- ◇ Cucharita de salmorejo de mango
- ◇ Chupa chups de pintada con kikos
- ◇ Cajita sorpresa con bombón de salmón marinado, crema a las finas hierbas y sus huevas curadas
- ◇ Villaroi de pavita
- ◇ Yakitori de pollo
- ◇ Mini hamburguesas gourmet de cochinillo
- ◇ Falsos higos de morcilla y manzana con vinagreta de miel y mostaza
- ◇ Brochetitas de gambas con salsa fina de cava
- ◇ Arroz cremoso de trufa y hongos con huevo de codorniz
- ◇ Arroz cremoso de almejas y mejillones con terciopelo de plancton
- ◇ Taco de pulpo a la parrilla con crema parmentier y "toque" de pimentón
- ◇ Crema de temporada (guisantes tiernos o gazpacho de cereza)
- ◇ Croquetitas muy cremosas de cigala
- ◇ Croquetitas muy cremosas de boletus y trufa negra
- ◇ Mesa de quesos del país (Oveja viejo, cabra afinado, semicurado al aceite de oliva, valdeón y torta del casar) uvas, dátiles
- ◇ Córner de sushi
- ◇ Mesa de ibéricos y cecina (Lomo, salchichón y chorizo ibéricos de bellota. Cecina de vaca)
- ◇ Mesa de panes y aceites
- ◇ Mesa de cervezas artesanas

Stand de tirada de cerveza | Refrescos y aguas minerales | Vino blanco y tinto (elegido para la ceremonia)

Menú

(A elegir un plato de cada sección para todos los invitados.

Exceptuando alergias, intolerancias o menús especiales previamente estipulados)

- ◇ Ensalada de tartar de tomate, gamba roja salteada en carpaccio y ajo blanco
- ◇ Crema de salmorejo con jamón ibérico, huevo hilado y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina
- ◇ Otra crema/gazpacho elegida de nuestras opciones



Menús 2021

Calidad, Producto y Atención Personalizada

- ◇ Sorbete de limón al cava
- ◇ Sorbete de mandarina al cava
- ◇ Sorbete exótico de maracuyá

--

- ◇ Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" y Lechazo de Riaza I.G.P. asados en los hornos de la Venta Centenaria acompañado de ensalada Castellana
- ◇ Solomillo de Vacuno a la parrilla con pastel de Bacon y Queso y pimientos confitados

--

- ◇ Tarta Milhojas Nupcial
- ◇ Tarta Selva Negra Nupcial
- ◇ Tarta Nupcial Clásica con cubo helado sobre galleta de barquillo

Café o infusiones

Barra libre con animación musical en discoteca (3 horas de duración) *

Regalo de Candy Bar y Recena básica

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet

* Comienzo de la barra libre automáticamente posterior al servicio de café e infusiones

** Promoción no acumulable a otras promociones o descuentos

*** 5% dto. En precio de noviembre a marzo o viernes y domingos durante todo el año



Menús 2021

Calidad, Producto y Atención Personalizada

Momentos para el recuerdo en exclusiva

Os presentamos nuestra carta 2020, confeccionada pensando únicamente en vosotros y en vuestros invitados. Nuestra flexibilidad a la hora de diseñar los menús hace que nos pongamos a vuestra disposición para atender cuantas sugerencias nos queráis formular para hacer vuestro sueño realidad



Cocina con alma

Nos ilusiona la cocina y trabajamos para desarrollar recetas con ALMA y con personalidad propia.

Somos referencia gastronómica en nuestra ciudad y nos sentimos halagados representando a la Cocina Segoviana.

Nuestra cocina está equipada con la más moderna tecnología del mercado aunando vanguardia y tradición que nos posibilita la elaboración de técnicas culinarias que están al alcance de muy pocos restaurantes en el panorama no sólo nacional sino también en el internacional.

Marcas como FRIMA, RATIONAL, JOSPER, JEMI, IRINOX Y HORNO SUPERMAESTRO avalan nuestro compromiso.

Del Acebal: La Tradición. Duración aproximada 45 minutos

Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo" o Piruleta de langostino crujiente.

Hojaldritos surtidos (Cinco clases diferentes)

Canapés variados (paté de lechal; paté de mar; brandada de bacalao; salpicón de pulpo)

Mini conos de crema de queso a las finas hierbas y de membrillo

Almendras fritas en casa "al punto de sal"

Aceitunas del cortijo majadas a la antigua

Tortilla española

Surtido de hortalizas en Tempura Koreana

Croquetitas caseras de puchero

Torreznitos del alma "fritos con cariño"

Stand de tirada de cerveza

Refrescos y aguas minerales

Vino blanco y tinto (elegido para la ceremonia)

Del Robledal: la tradición de los bohemios. Duración aproximada 45 minutos

Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo" o Piruleta de langostino crujiente

Almendras fritas en casa "al punto de sal"

Aceitunas del cortijo majadas a la antigua

Hojaldritos surtidos (Cinco clases diferentes)

Mini conos de tartar de Atún Rojo con huevas de lumpo

Mini conos de tartar de Salmón con huevas de trucha

Surtido de hortalizas en tempura koreana

Croquetitas caseras de puchero

Brochetas de pollo con salsa Teriyaki

Arroz cremoso de hongos

Falsos higos de morcilla y manzana con vinagreta de miel y mostaza

Crema de temporada (Porrusalda ahumada o gazpacho de fresón)

Stand de tirada de cerveza

Refrescos y aguas minerales

Vino blanco y tinto (elegido para la ceremonia)

Vinos o Cocktails de Bienvenida

Calidad, Producto y Atención Personalizada

Del Enebral: el producto unido a la vanguardia. Duración aproximada 60 minutos

Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo" o Piruleta de langostino crujiente Tosta de "anchoa 00" con tomate rallado

Mini conos de tartar de Atún Rojo con huevas de lumpo

Albondiguitas de lechazo churro

Mini cucuruchos de hortalizas en tempura coreana y salsa de soja y miel

Cucharita de salmorejo de mango

Chupa chups de pintada con kikos

Cajita sorpresa con bombón de salmón marinado, crema a las finas hierbas y sus huevas curadas

Villaroi de pavita

Brochetas de pollo con salsa Teriyaki

Falsos higos de morcilla y manzana con vinagreta de miel y mostaza

Arroz cremoso de hongos

Taco de pulpo a la parrilla con crema parmentier y "toque" de pimentón

Crema de temporada (guisantes tiernos o gazpacho de cereza)

Croquetitas muy cremosas de cigala

Stand de tirada de cerveza

Refrescos y aguas minerales

Vino blanco y tinto (elegido para la ceremonia)



Del Molino de la Venta: el más especial, tradición, vanguardia e innovación
Duración aproximada 90 minutos

Jamón ibérico de cebo campeado "cortado en vivo" o Piruleta de langostino crujiente

Tosta de "anchoa 00" con tomate rallado

Mini conos de tartar de Atún Rojo con huevas de Lumpo

Albondiguitas de lechazo churro

Mini cucuruchos de hortalizas en tempura coreana y salsa de soja y miel

Vasitos de ceviche de vieira y espuma de mejillón.

Cucharita de salmorejo de mango

Chupa chups de pintada con kikos

Cajita sorpresa con bombón de salmón marinado, crema a las finas hierbas y sus huevas curadas

Villaroi de pavita

Yakitori de pollo

Falsos higos de morcilla y manzana con vinagreta de miel y mostaza

Brochetitas de gambas con salsa fina de cava

Arroz cremoso de trufa y hongos con huevo de codorniz

Arroz cremoso de almejas y mejillones con terciopelo de plancton

Taco de pulpo a la parrilla con crema parmentier y "toque" de pimentón

Crema de temporada (guisantes tiernos o gazpacho de cereza)

Croquetitas muy cremosas de cigala

Mesa de quesos del país (Oveja viejo, cabra afinado, semicurado al aceite de oliva, valdeón y torta del casar) uvas, dátiles y sus panes

Mesa de cervezas artesanas

Stand de tirada de cerveza

Refrescos y aguas minerales

Vino blanco y tinto (elegido para la ceremonia)

Nota Importante: todos nuestros menús incluyen un cocktail o vino de bienvenida determinado y descrito en el apartado correspondiente. Este cocktail o vino de bienvenida está incluido en el precio indicado.

Menú 1. Don Quijote de la Mancha 2021

Vino de bienvenida **del Acebal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada de Queso de cabra, tomatitos, brotes verdes, uvas, frutos secos, miel, mostaza y vinagreta de frambuesas

Gambón del Cantábrico a la Plancha

Sorbete de limón al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Nupcial con helado en tulipa o Cheese Cake a nuestra manera [Copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural](A elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet

Menú 2. Sancho Panza 2021

Vino de bienvenida **del Acebal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo de caña, Salchichón, Chorizo y Queso curado

Lomo de Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca con muselina de puerros y sus germinados

Sorbete de mandarina al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Tiramisú a nuestra manera. (A elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet

Menú 3. Dulcinea del Toboso 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Surtido de ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo de caña, Salchichón, Chorizo y Queso curado
Vieiras asadas con muselina de cava
Sorbete de pasión
Presa ibérica de bellota a la parrilla de encina sobre patata ahumada y salsa de pimientos tatemados.
Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Lingote de Brownie con helado de violetas y crema de menta (a elegir el mismo para todos los invitados)
Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 4. Rocinante 2021

Vino de bienvenida **del Enebral** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada de Tar Tar de tomate, brotes y germinados con Gallo de Corral y Foie fresco en escabeche de la antigua Venta y Salmorejo Amarillo
Lomo de merluza del Cantábrico al pil pil clásico con almejas sobre crema de choriceros.
Sorbete exótico de maracuyá
Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana
Tarta Nupcial con helado en tulipa o Cheese Cake a nuestra manera [Copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural](A elegir el mismo para todos los invitados)
Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 5. El Rucio 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Crema de salmorejo con jamón ibérico, huevo hilado y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina o crema de patata ahumada con brandada de bacalao y tocineta ibérica crujiente. (Según Temporada)

Gambón del Cantábrico a la Plancha

Lomo de Merluza del Cantábrico al pil pil clásico con almejas sobre crema de choriceros

Sorbete de limón al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Nupcial con helado en tulipa o Cheese Cake a nuestra manera [Copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural](A elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 6. Anselmo, el curioso impertinente 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada de Queso de Cabra, tomatitos, brotes verdes, uvas, frutos secos, miel, mostaza y vinagreta de frambuesas

Gambón del Cantábrico a la Plancha

Sorbete de limón al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Tiramisú a nuestra manera (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 7. Cide Hamete Benengeli 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral ecológico cuajado a 62 °C

Lomo de Bacalao confitado sobre tomate a la albahaca con muselina de puerros y sus germinados

Sorbete de mandarina al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Pasión, chocolate y streusel de cacao (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 8. La Maritornes 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada tropical de piña, mango y langostinos con vinagreta de cítricos y balsámica de palmito y mejillones

Lomo de Corvina de nuestras costas perfumada a la pimienta verde con germinados de puerro.

Sorbete de Frambuesa al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" y Lechazo de raza churra I.G.P. asados en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Tiramisú a nuestra manera (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 9. Pero Pérez 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada templada de pulpo y patata cacheada con alioli cremoso de pimentón de la Vera y aceite de cebollino

Lomo de Merluza de Celeiro confitada al Pil Pil clásico con almejas y crema de chorriceros

Sorbete exótico de maracuyá

Solomillo de vacuno a la parrilla de encina con timbal de patata y piquillos confitados

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Lingote de Brownie con helado de violetas y crema de menta (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Senda del Oro Roble D.O. Ribera del Duero

Beronia Crianza D.O. Rioja

Cava Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet



Menú 10. Maese Nicolás 2021

Vino de bienvenida **del Robledal** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Terrina de Foie de Pato “mi-cuit” elaborado en casa con puré de reineta y reducción de vino tinto

Crema de salmorejo con jamón ibérico, huevo hilado y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina o crema de patata ahumada con brandada de bacalao y tocineta ibérica crujiente. (Según Temporada)

Lomo de Merluza de Celeiro confitada al Pil Pil clásico con almejas y crema de chorriceros

Sorbete exótico de maracuyá

Cochinillo de Segovia “Marca de Garantía” asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Mousse de yogurt y gelée de mango sobre bizcocho de pistacho. Sorbete de zanahoria y cítricos (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D’Asti



Menú 11. Grisóstomo 2021

Vino de bienvenida **del Enebral** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada de tartar de tomate, gamba roja salteada en carpaccio y Ajo Blanco

Pulpo a la brasa sobre timbal de patata y ali oli suave de pimentón de la Vera

Sorbete de piña colada

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Tiramisú a nuestra manera (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti

Menú 12. Ruy Pérez de Viedma 2021

Vino de bienvenida **del Enebral** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada de Tar tar de tomate, brotes y germinados con Gallo de Corral y Foie fresco en escabeche de la Antigua Venta sobre salmorejo amarillo.

Lomo de Rodaballo asado sobre judías tiernas

Sorbete de limón al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Mousse de yogurt y gelée de mango sobre Bizcocho de pistacho. Sorbete de zanahoria y cítricos (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti

Menú 13. Alonso López 2021

Vino de bienvenida **del Enebral** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada templada de Pulpo y patata cacheada con alioli cremoso de pimentón de la Vera y aceite de cebollino

Lomo de Lubina asado con parmentier de apio-manzana y Demi Glace de Kalamata

Sorbete de piña colada

Solomillo a la parrilla con pastel de bacon y pimientos confitados

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Lingote de Brownie con helado de violetas y crema de menta (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 14. Ginés de Pasamonte 2021

Vino de bienvenida **del Enebral** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Terrina de Foie de Pato “mi-cuit” elaborado en casa con puré de reineta y reducción de vino tinto

3 Langostinos de la costa levantina, 4 Gambas blancas de Huelva y 2 Cigalas de Marín (al vapor)

3 Gambones y 1 Carabinero del Cantábrico a la plancha

Sorbete exótico de maracuyá

Taco de Presa ibérica a la parrilla con higo agridulce y patata majada

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Cheese Cake a nuestra manera [Copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural] (A elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 15. Sansón Carrasco 2021

Vino de bienvenida **del Molino de la Venta** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Crema de melón con toques de menta, brocheta Ibérica, semillas de amapola y aceite de oliva virgen Arbequina

Ensalada de Bogavante, Vieira, carpaccio de Gamba roja al ajillo, corazones de tomate y brotes verdes con vinagreta de sus corales y balsámica de palmito con mejillones

Sorbete de mojito natural

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Pasión, chocolate y streusel de cacao (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 16. Álvaro de Tarfe 2021

Vino de bienvenida **del Molino de la Venta** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

3 Langostinos de la costa levantina, 4 Gambas blancas de Huelva y 2 Cigalas de Marín (al vapor)

3 Gambones y 1 Carabinero del Cantábrico a la plancha

Sorbete exótico de maracuyá

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" y Lechazo de Riaza IGP asados en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Mousse de yogurt y gelée de mango sobre bizcocho de pistacho. Sorbete de zanahoria y cítricos (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 17. El Hidalgo Diego de Miranda 2021

Vino de bienvenida **del Molino de la Venta** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Royale de fresón al Jerez con Berberechos, Anguila y gamba alistada

Caldereta de Bogavante, Langosta y Langostino con esencia de sus corales

Sorbete de piña colada

Solomillo de Vacuno a la parrilla de encina con timbal de patata y piquillos confitados

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Panacota de leche tostada, gel de café y crema de pasión (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 18. Dorotea, la princesa Micomicona 2021

Vino de bienvenida **del Molino de la Venta** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Royale de fresón al Jerez con Berberechos, Anguila y gamba alistada

Lomo de Rodaballo asado sobre judías tiernas

Sorbete de frambuesa al cava

Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" y Lechazo de Riaza IGP asados en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Vasito de Tiramisú a nuestra manera (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti



Menú 19. El Ventero del Molino 2021

Vino de bienvenida **del Molino de la Venta** (ver descripción de platos incluidos en la sección de cocktails de bienvenida)

Ensalada crujiente de cigalas salteadas, carpaccio de gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales

Lomo de Merluza de Celeiro confitada al Pil Pil clásico con almejas y crema de chorriceros

Sorbete exótico de maracuyá

Lechazo de Riaza I.G.P. asado en nuestro horno tradicional acompañado de ensalada Castellana

Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa o Mousse de yogurt y gelée de mango sobre bizcocho de pistacho. Sorbete de zanahoria y cítricos (a elegir el mismo para todos los invitados)

Café, infusiones y licor o combinado

Bodega:

Vino Blanco 921 D.O. Rueda

Vino Tinto a elegir:

Vizcarra crianza D.O. Ribera del Duero

Cune Reserva D.O. Rioja

Cava Brut Ecológico Parés Baltá o Moscato D'Asti

Menú 20. Menú de Repolido. (Infantit) 2021

Primero a elegir:

- Entremeses infantiles especiales: Jamón serrano de bodega, Lomo ibérico, Queso, Chorizo de la Olla, Calamares a la romana y Croquetitas caseras
- Pasta en salsa Boloñesa

Segundo a elegir:

- Chuletillas de cordero con patatas fritas
- Escalope de Ternera blanca avileña

Tarta Nupcial con helado en tulipa.

Refrescos y Agua mineral

Homenaje Gastronómico a Cervantes

En el Quijote, la alta cocina y los deliciosos manjares eran una "Quimera" para los personajes que compartían aventura con nuestro ingenioso hidalgo.

La Finca el Molino de la Venta rinde homenaje diseñando menús que gustan y que saben.

Platos en los que el producto, su presentación y combinación de sabores despertarían la pasión y los sentidos del personaje que les presta el nombre.

"El que no sabe gozar de La ventura cuando le viene, no se debe quejar si se pasa" Don Quijote

Personaliza tu propuesta

RESUMEN DE PLATOS INCLUIDOS EN LOS MENÚS

Para sugerir cambios o elaborar un menú propio (Los cambios pueden incrementar el precio del menú)

Entradas

- ◇ Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral ecológico cuajado a 62 °C
- ◇ Ensalada tropical de piña, mango y langostinos con vinagreta de cítricos y balsámica de Palmito y Mejillones
- ◇ Ensalada de Bogavante, Vieira, carpaccio de Gamba roja al ajillo, corazones de tomate y brotes verdes con vinagreta de sus corales y balsámica de Palmito con Mejillones
- ◇ Cigala de A Coruña y Gambas blancas de Huelva al vapor
- ◇ Medallón de Foie de Pato "mi-cuit" elaborado en terrina con puré de reineta y reducción de vino tinto
- ◇ Ensalada crujiente de Cigalas salteadas, carpaccio de Gamba roja al ajillo con vinagreta de sus corales
- ◇ Ensalada de Tar Tar de tomate, brotes y germinados con Gallo de Corral y Foie fresco en escabeche de la antigua Venta y Salmorejo Amarillo
- ◇ Ensalada de Queso de cabra, tomatitos, brotes verdes, uvas, frutos secos, miel, mostaza y vinagreta de frambuesas
- ◇ Ensalada templada de pulpo y patata cacheada con alioli cremoso de pimentón de la Vera y aceite de cebollino.
- ◇ Ensalada templada de Bacalao confitado, hortalizas abrasadas, brotes y germinados sobre espejo de cerezas.
- ◇ Ensalada de Hortalizas braseadas con gulas salteadas al ajillo y vinagreta de tomate ibérico
- ◇ Surtido de Ibéricos de Castilla y León: Jamón, Lomo de caña, Salchichón, Chorizo y Queso curado
- ◇ Caldereta de Bogavante y Gamba alistada con esencia de sus corales
- ◇ Ensalada de tartar de tomate, gamba roja salteada en carpaccio y ajo blanco

Cremas calientes, templadas y frías

- ◇ Crema de Bogavante y Langosta con guiso de su salpicón y aceite de su coral
- ◇ Crema de espárragos blancos con trigueros salteados, virutas de jamón ibérico y aceite de Oliva Virgen Changlot Real
- ◇ Crema de melón con toques de menta, con brocheta Ibérica, semillas de amapola y aceite de oliva Virgen Arbequina
- ◇ Ajo Blanco con uvas, huevo hilado, virutas de jamón ibérico y aceite de oliva virgen Changlot Real
- ◇ Royale de fresón al Jerez con Berberechos, Anguila y gamba alistada
- ◇ Crema de patata ahumada con brandada de bacalao y tocineta ibérica crujiente
- ◇ Crema de salmorejo con jamón ibérico, huevo hilado y Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina

Pescados

- ◇ Gambón del Cantábrico a la Plancha
- ◇ Medallón de Rape en salsa Americana con Langostinos y Almejas
- ◇ Vieira asada con tomate a la albahaca, muselina de cava y germinados de puerro
- ◇ Lomo de Merluza del Cantábrico al pil pil clásico con Almejas sobre crema de choriceros
- ◇ Lomo de Merluza del Cantábrico al pil pil de Percebes con compota de Chipirón y Almejas
- ◇ Lomo de Bacalao confitado con crema de puerros
- ◇ Lomo de Bacalao confitado sobre berenjena abrasada con muselina de piquillos
- ◇ Lomo de Corvina de nuestras costas perfumada a la pimienta verde con germinados de puerro
- ◇ Mariscada en combinación frío-caliente:
 - Al Vapor: 3 Langostinos, 4 Gambas blancas, 2 Cigalas
 - A la plancha: 3 Gambones del Cantábrico, 1 Carabinero
- ◇ Lomo de Lubina asado con parmentier de apio-manzana y Demi Glace de Kalamata
- ◇ Lomo de Rodaballo asado sobre judías tiernas
- ◇ Pata de pulpo a la brasa sobre timbal de patata y alioli suave de pimentón de la Vera.

Sorbetes

Mojito | Frambuesa | Limón | Maracuyá | Manzana verde | Mandarina | Piña Colada

Carnes

- ◇ Lechazo de raza Churra I.G.P. asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada Castellana
- ◇ Cabrito asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada Castellana (Servido en cuartos en centro de mesa)
- ◇ Cochinillo de Segovia "Marca de Garantía" asado en los hornos de la Venta Centenaria con ensalada Castellana
- ◇ Solomillo de Vacuno a la parrilla con pastel de Bacon y Queso y pimientos confitados
- ◇ Taco de Presa ibérica a la parrilla con higo agridulce y patata majada
- ◇ Jarrete de Ternera Blanca lechal asada a baja temperatura "sin prisa" sobre crema Parmentier

Postres

- ◇ Tarta Nupcial clásica con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Tarta Milhojas Nupcial con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Tarta Milhojas Nupcial caramelizada con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Tarta Charlota Nupcial con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Tarta Selva Negra Nupcial con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Tarta Ponche tradicional con cubo helado sobre galleta de barquillo
- ◇ Sabores de helados: frambuesa, vainilla, chocolate
- ◇ Milhojas de piñones rellena de crema pastelera a la vainilla sobre frutos rojos estofados
- ◇ Panacota de leche tostada, gel de café y crema de Pasión
- ◇ Cheese Cake a nuestra manera (copita de galleta de almendra rota, toques de cacao, crema de queso fresco y frambuesa natural)
- ◇ Mousse de Yogurt y Gelée de mango sobre bizcocho de pistacho. Sorbete de zanahoria y cítricos
- ◇ Lingote de Brownie con helado de violetas y crema de menta
- ◇ Vasito de Pasión, chocolate y Streusel de cacao
- ◇ Vasito de Tiramisú a nuestra manera



... más

Opciones complementarias para los menús (I.V.A incluido):

- Barra libre (3 horas en discoteca. Precio por persona.....
- Candy Bar. y Recena Precio por persona.....Incluido al contratar Barra Libre
- Ampliación Barra libre. Precio por persona y hora
- Dulzaina y tamboril.....
- Habitación doble con desayuno incluido (para invitados y según disponibilidad del hotel)
- Recena Especial. variada selección de aperitivos dulces y salados Precio por persona.....
- Mesas de dulces y golosinas (consultar)
- Decoración complementaria para enlace civil (consultar)
- Servicio de Wedding Planner (consultar)
- Decoración Floral (consultar)
- Ceremonia Civilincluida en precio
- Personal de Bienvenida y Seguridadincluida en precio
- Discoteca con Dj.....
- Discomóvil Profesional.....
- Discoteca y montaje de salón para Barra Libre en el Salón de la Finca.....
- Fotomatón
- Discomóvil + Fotomatón (en discoteca)
- Alquiler de Proyector (Pantalla y ordenador no incluido. Sólo uso en discoteca)
- Exclusividad de Finca e instalaciones para día completo (Alquiler de Espacios para día completo) ...

Gratificamos con un 10% de descuento Los eventos celebrados en Los meses de noviembre a marzo así como Los celebrados en viernes o domingo durante todo el año. * (Descuento aplicable en el precio del menú elegido. No acumulable a la contratación de las opciones complementarias)

La Ceremonia Civil y el Restaurante cuenta con unos estándares decorativos, pero tenéis La opción de personalizar Los espacios con Las propuestas de nuestros proveedores o Las vuestras propias. Consultanos!

El Molino de la Venta

info@molinodelaventa.es | telf. 921435011