



# MENÚS DE GALA

Menú 1,

25€iva inc.

## Entrantes al centro de mesa:

Vasito de Salmorejo con trazos de jamón y huevo

Mezclum de lechuga y Queso fresco del Tietar

Croquetas nuestro obrador sobre confitura de membrillo

## Segundos:

Bacalao confitado sobre puré de Pimientos

Ó

Entrecote de Ternera Avileña y guarnición de Patatuelas

## Postre:

Tarta de Celebración de Nata y Crema  
Con Helado/ de Nata, Vainilla o Chocolate

## Bodega:

Blanco DO Rueda Verdejo

Tinto DO Ribera del Duero

Cava, Cafés e infusiones



# MENÚS DE GALA

Menú 2,

29€iva inc.

## Entrantes al centro de mesa:

Cata de Revolconas del S.XXI con emulsión de pimentón y Huevo trufado.

Dúo de Quesos y Nueces con confitura de Membrillo.

Ensalada de Pollito de Corral, escabechado en Cítricos.

## Segundos:

Dorada al horno con Verduras al Wok.

Ó

Solomillo de Ibérico en Salsa de Oporto.

## Postre

Tarta de Celebración de Nata y Crema.  
Con Helado/ de Nata, Vainilla o Chocolate.

## Bodega

Blanco DO Rueda Verdejo.

Tinto DO Ribera del Duero.

Cava, Cafés e infusiones.



# MENÚS DE GALA

Menú 3,

32€iva inc.

## Entrantes al centro de mesa:

Cigarritos de Queso Monte Enebro con Chutney de Chantarella.

Cata de Crema de Boletus con chip de Torrezno.

Ensalada de Lomo de olla, frutos secos y Vinagreta de remolacha y miel.

## Segundos:

Lubina sobre Cremoso de Berenjenas.

○  
Cochinillo deshuesado con su Piel crujiente.

## Postre:

Tarta de Celebración de Nata y Crema.  
Con Helado/ de Nata, Vainilla o Chocolate.

## Bodega.

Blanco DO Rueda Verdejo.

Tinto DO Ribera del Duero.

Cava, Cafés e infusiones.



# MENÚS DE GALA

Menú 4,

39€iva inc.

## Entrantes al centro de mesa:

Cata de Crema de Melón con lascas de Jamón Ibérico.

Samosas crujientes de Espinacas y Bacalao.

Ensalada de Quesos de Ávila  
con membrillo de Santa Teresa y jamón de Pato.

## Segundos:

Merluza en salsa marinera con Almejas.

Solomillo de Ternera con Pastel de Patata y Huevo.

## Postre:

Tarta de Celebración de Nata y Crema.  
Con Helado/ de Nata, Vainilla o Chocolate.

## Bodega.

Blanco DO Rueda Verdejo.

Tinto DO Ribera del Duero.

Cava, Cafés e infusiones.

Ctra Villacastín 6. Cebreros. Ávila

918 630 460. [comercial@elrondon.es](mailto:comercial@elrondon.es)



# MENÚS DE GALA

Menú 5,

45€iva inc.

## Entrantes al centro de mesa:

Cata de Crema de Naranja y Calabaza.

Grisines de Jamón Ibérico con Tomate frotado.

Ensalada de Langostinos y Fruta  
con Salsa de Yogur y Eneldo.

## Segundos:

Rape alangostado sobre crema de Marisco.

Paletilla de Lechal Asada.

## Postre:

Tarta de Celebración de Nata y Crema.  
Con Helado/ de Nata, Vainilla o Chocolate.

## Bodega.

Blanco DO Rueda Verdejo.

Tinto DO Ribera del Duero.

Cava, Cafés e infusiones.



## MENÚ INFANTIL

- Combinado de croquetas de jamón con Escalope de ternera y Chips:  
**15€**
- Combinado de Pasta Fantasía con Salsa de Tomate y Chispitas de Pollo con Patatas Fritas:  
**15€**
- Combinado de Nuggets de Pollo y Hamburguesita de Ternera:  
**15€**

Incluye Copa de Helado de Dos Sabores y Refrescos

- Consúltanos nuestras [Opciones de Animación Infantil](#)



# Servicios Adicionales:

## Sorbetes:

- De Limón 1,50€ / persona
- De Mandarina 1,50€/ persona
- De Mojito 1,50€/ persona
- De Amaretto y Almendra 3€/ persona

## Vinos de la Tierra de Cebreros/ Botella:

- Cuesta del Tejar 20€ iva inc
- Las Dehesillas Albillo 15€ iva inc.
- Zerberos 21€ iva inc.
- Kp 15€ iva inc.
- Hoyanko 15€ iva inc
- Señorío de Cebreros 12€ iva inc.

## Combinados y Cocktails:

- Bebidas Standard 4,50€ / persona
- Bebidas Premium 6,50€/ persona

## Alojamiento:

- Habitación Doble 49€ iva inc. / noche
- Habitación Triple 62€ iva inc./ noche