



CASTILLA TERMAL
BURGO DE OSMA



Comuniones

LOS MENÚS INCLUYEN

Animación infantil.

Bolsa de chuches para los niños hasta 12 años.

Decoración floral en las mesas.

Minutas.

Regalo especial primera comunión: pase para 2 adultos y 1 niño a la piscina termal.

Muñeco primera comunión para la tarta.

IVA incluido.

Bodega: agua mineral, vino blanco D. O. Rueda, vino tinto D. O. Ribera del Duero, cafés e infusiones y espumoso.

Si desea completar su menú puede añadir:

- Combinado servido en mesa 6€/ persona.
- Chupito servido en mesa 3,50€/ persona.

CÓCTEL DE BIENVENIDA. 17€

Vasitos de crema de tomate raf, huevo de codorniz crujiente de jamón ibérico.

Satay de salmón marinado al eneldo con salsa de soja dulce y sésamo.

Bocaditos de amapola, mermelada de cebolla y jamón de pato.

Pirulís de pulpo a la gallega.

Croqueta de puerro confitado, dátiles y zanahorias.

Madeja de pasta kataifi rellena de gambas al ajillo.

Blinis de lima y limón, mousse de foie y frutos secos.

Incluye agua, vino, cerveza y refrescos.



MENÚ INFANTIL 32€

Entremeses variados (embutidos y fritos).

A elegir entre:

Chuletillas de lechazo.

Pechuguitas de pollo.

Mini hamburguesa de ternera con patatas fritas.

Tarta especial de primera comunión.



MENÚ nº1. 49€

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Ensalada de colas de gambones escabechados, crustáceos y cítricos.

PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.

Trancha de merluza en salsa verde con almejas.

Lomo de ternera rosada a la parrilla, graten de patatas a la crema y jugo de trufas ligado.

POSTRE:

Tarta especial de primera comunión.

MENÚ nº2. 55€

APERITIVOS A CENTRO DE MESA:

Surtido de ibéricos de bellota.

Bastones de queso ahumado de la Serrada y magret de pato marinado.

Bloc de foie, polvo de pan de miel y jalea de higos verdes.

Croquetas de Boletus Edulis.

Rabas de calamar con muselina de ali oli.

Mini brochetas de colas de langostinos crocantes.

PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.

Lomo de lubina relleno de gambas al ajillo con salsa de camarones.

Cochinillo asado al estilo segoviano, patatas confitadas y ensalada de la huerta.

POSTRE:

Sorbete de mojito de fresas.

Tarta especial de primera comunión.

MENÚ nº3. 59€

APERITIVOS A CENTRO DE MESA:

Surtido de ibéricos de bellota.

Bastones de queso ahumado de la Serrada y magret de pato marinado.

Bloc de foie, polvo de pan de miel y jalea de higos verdes.

Croquetas de Boletus Edulis.

Rabas de calamar con muselina de ali oli.

Mini brochetas de colas de langostinos crocantes.

Mini canelones de manzana asada y cigalas a la crema.

PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.

Bacalao a la Olmedana.

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de temporada.

POSTRE:

Sorbete de mojito de fresas.

Tarta especial de primera comunión.



MENÚ nº4. 65€

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Ensalada de solomillo de salmón ahumado, langostinos encurtidos, salsa César y espárragos trigueros en tempura.

PESCADO:

Suprema de merluza nacional asada con salsa de vino Verdejo D.O. Rueda.

CORTANTE:

Sorbete de mojito de fresas.

CARNE:

Milhojas de solomillo de vacuno nacional, mousse de foie, cebolla caramelizada y salsa de uvas pasas.

POSTRE:

Tarta especial de primera comunión.

MENÚ nº5. 74€

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Ensalada de rape alangostado, migas de centollo y tartar de langostinos.

PESCADO:

Corvina a la parrilla, cachelos y pulpo a feira.

CORTANTE:

Sorbete de limón y lima al vino blanco de Rueda.

CARNE:

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de la huerta.

POSTRE:

Tarta especial de primera comunión.

MENÚ nº6. 79€

APERITIVO CENTRO DE MESA:

Brocheta de vieira, pulpo y dados de bogavante sobre picada de tomate negro y dátiles.

PESCADO:

Estofado de rape y langostinos empiñonados.

CORTANTE:

Sorbete de mojito tradicional.

CARNE:

Solomillo de ternera roja, con escalopa de foie fresco (cebollitas glaseadas, compota de manzana ácida y setas de temporada).

POSTRE:

Tarta especial de primera comunión.





CASTILLA TERMAL
HOTELES

CASTILLA TERMAL BURGO DE OSMA

Calle de la Universidad, 5, 42300 El Burgo de Osma (Soria).

T. 975 34 14 19

comercial.burgodeosma@castillatermal.com

www.castillatermal.com