



CASTILLA TERMAL

OLMEDO



Menús de
comuniones
y bautizos





CASTILLA TERMAL

OLMEDO

★★★★

Cóctel de Bienvenida | 25€

Duración de 30 minutos

Brocheta oriental de atún con salsa tandoori.

Pan de miel, parfait de pato y su magret braseado.

Minihamburguesa de ternera con queso fundido.

Croqueta de bacalao a la crema de camarones.

Bollito relleno de crema de sobrasada con miel y romero.

Tortitas de limón y tartar de salmón salvaje con perlas de wasabi.

Bodega

- Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda
- Tinto Prado Rey roble D.O. Ribera del Duero
- Cava Freixenet Brut D.O.
- Agua, refrescos y cervezas.

*Las referencias del cóctel pueden variar en función de la estacionalidad.



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

Menú infantil

48€ | *Menores de 12 años*

Entrantes

Entremeses variados

Principal

Con patatas fritas. A elegir entre:

Chuletillas de lechazo.

Pechuguitas de pollo.

Minihamburguesa de ternera.

Postre

Tarta especial con helado

Bebidas

Agua y refrescos.

Menú I | 69€

Aperitivos a centro de mesa

Surtido de ibéricos de bellota.

Tabla de quesos de la Serrada con pan carasatu y mermelada de pimientos asados.

Hojaldrado de mantequilla relleno pato confitado al Pedro Ximénez.

Croquetas de jamón ibérico.

Rabas de calamar con muselina de alioli.

Colas de langostinos crujientes con salsa teriyaki.

Timbal de manzana asada mousse de foie, cebolla caramelizada y yuca frita.

Cortante

Sorbete de mojito de fresas

Plato principal | *A elegir entre pescado o carne*

Merluza de pincho a la Olmedana.

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas confitadas y ensalada de temporada.

Postre

Tarta especial con helado.

Bodega

Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda

Tinto Prado Rey roble D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Brut D.O.

Cava, agua, café e infusiones.

** Estas referencias pueden variar en función de la disponibilidad de la bodega.

Menú II | 81€

Entrante

Tartar de rape, centollo y langostinos con tomate corazón de buey, tofe de ajitos tostados y torreznos de mar crujientes.

Pescado

Merluza a la marinera. Rellena de centollo, glaseada con salsa de mariscos.

Cortante

Sorbete de mojito de fresas

Carne

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de la huerta.

Postre

Tarta especial con helado.

Bodega

Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda
Tinto Prado Rey roble D.O. Ribera del Duero
Cava Freixenet Brut D.O.
Cava, agua, café e infusiones.

** Estas referencias pueden variar en función de la disponibilidad de la bodega.

Menú III | 87€

Entrante

Brocheta de vieira, pulpo y colas de gambones 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 acida y setas de temporada.

Postre

Tarta especial con helado.

Bodega

Vino blanco VR La Soterraña D.O. Rueda

Tinto Prado Rey roble D.O. Ribera del Duero

Cava Freixenet Brut D.O.

Cava, agua, café e infusiones.

** Estas referencias pueden variar en función de la disponibilidad de la bodega.



CASTILLA TERMAL
OLMEDO
★★★★

Nuestros menús incluyen...

Las buenas noticias nunca vienen solas.

- Bolsa de chuches para los niños hasta 12 años.
- Animación infantil (mínimo 5 niños).
- Decoración floral en las mesas.
- Minutas.
- Regalo especial de acceso para 2 adultos y 1 niño a la piscina termal.
- Posibilidad de añadir mesa dulce con suplemento.

Extras no incluidos en el menú

- Combinado servido en mesa: 7€/persona.
- Licor servido en mesa: 4€/ persona.

Reserva y contratación

El evento quedará confirmado con la firma de un contrato de comunión/bautizo y realizando un depósito por importe de 300€ que se descontarán de la factura final. En caso de cancelación, el depósito no es reembolsable. El resto del importe se abonará el día del evento.

*Todos los precios incluyen el IVA.