

2020

¡déjate sorprender!



El Molino de la Venta

Calidad, Producto y Atención Personalizada



Finca de Bodas en Segovia



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.

Nuestro exquisito servicio así como la cocina de autor & cocina tradicional con producto de la más alta calidad, arropados por excelentes espacios ofrecen la combinación perfecta en un día inolvidable & mágico.

Os proponemos...

Singulares y cuidados espacios tanto en la nueva finca como en nuestro restaurante, fina mantelería, exclusivo servicio de sala, cubertería y vajilla de diseño y el mejor producto de temporada que protagoniza nuestra amplia, completa y creativa carta de menús.

Salón de Vanguardia, con una capacidad de hasta cuatrocientos invitados, zonas cuidadosamente ajardinadas, espacios exclusivos para el cocktail de bienvenida y nuestro salón de baile que pondrá el "broche de oro" a esta gran celebración personalizada íntegramente para vosotros con el único deseo de conseguir que el recuerdo perdure entre vuestros invitados. *Oscar Calle & Angel 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, recena o merienda, animación musical con DJ, espacios en exclusiva, hotel y una amplia oferta de menús.

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 matería 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 2021

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.



Menús 2020

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 a 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

Albondiguillas 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)





Vinos o Cocktails de Bienvenida

Calidad, Producto y Atención Personalizada

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

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

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)



Menús 2020

Calidad, Producto y Atención Personalizada

Menú 1. Don Quijote de la Mancha 2020

Vino de bienvenida del Acebal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet



Menú 2. Sancho Panza 2020

Vino de bienvenida del Acebal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet





Menú 3. Dulcinea del Toboso 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet



Menú 4. Rocinante 2020

Vino de bienvenida del Enebral

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet





Menú 5. El Rucio 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet



Menú 6. Anselmo, el curioso impertinente 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet





Menú 7. Cide Hamete Benengeli 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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

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

Sorbete de mandarina al cava.

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet



Menú 8. La Maritornes 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet





Menú 9. Pero Pérez 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 choriceros

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 Blanc de Blancs Brut Freixenet o Moscato Mía Freixenet



Menú 10. Maese Nicolás 2020

Vino de bienvenida del Robledal

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 choriceros

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 2020

Vino de bienvenida del Enebral

Ensalada tropical de Mango, Piña y Langostinos de Sanlúcar con vinagreta de cítricos y balsámica de mejillones.

Lomo de Merluza de Celeiro confitada al Pil Pil de Percebes con Almejas y compota de Chipirón

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 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 2020

Vino de bienvenida del Enebral

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 2020

Vino de bienvenida del Enebral

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 limón al cava

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 2020

Vino de bienvenida del Enebral

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 2020

Vino de bienvenida del Molino de la Venta

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 2020

Vino de bienvenida del Molino de la Venta

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





Menús 2020

Calidad, Producto y Atención Personalizada

Menú 17. El Hidalgo Diego de Miranda 2020

Vino de bienvenida del Molino de la Venta

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

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

Sorbete de mojito natural

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 2020

Vino de bienvenida del Molino de la Venta

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 2020

Vino de bienvenida del Molino de la Venta

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 choriceros

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. (Infantil) 2020

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:

- Chuletilas 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.

Venta Magullo 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 sentido 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

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



Personaliza tu propuesta

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 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

Sorbetes

Mojito | Frambuesa | Limón | Maracuyá | Manzana verde | Mandarin



Personaliza tu propuesta

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 agri dulce y patata majada
Jarrete de Ternera Blanca lechal asada a baja temperatura "sin prisa" sobre crema Parmentier

Postres

Tarta Nupcial clásica con helado en tulipa
Tarta Milhojas Nupcial con helado en tulipa
Tarta Charlota Nupcial con helado en tulipa
Tarta Selva Negra Nupcial con helado en tulipa
Tarta Ponche tradicional con helado en tulipa
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.

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. Consúltanos!

El Molino de la Venta

info@molinodelaventa.es | telf. 921435011