

2022  
*¡déjate sorprender!*



*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 *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

*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

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

### **CONSULTA EL PRECIO**

- \* 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 campado "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
- ◇ 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
- ◇ 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
- 
- ◇ 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

## CONSULTA EL PRECIO

- \* 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

## *Momentos para el recuerdo en exclusiva*

Os presentamos nuestra carta 2022 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

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)



## *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)

*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 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 2. Sancho Panza 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 3. Dulcinea del Toboso 2022

**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



**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 4. Rocinante 2022

**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 choricerros.
- ◇ 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



**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 5. El Rucio 2022

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 chorriceros
- ◇ 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



**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 6. Anselmo, el curioso impertinente 2022

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



**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 7. Cide Hamete Benengeli 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 8. La Maritornes 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 9. Pero Pérez 2022

**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 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 Gran Gesta Brut o Moscato Mía Freixenet

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 10. Maese Nicolás 2022

**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 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

**CONSULTA EL PRECIO**

## *Menú 11. Grisóstomo 2022*

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## *Menú 12. Ruy Pérez de Viedma 2022*

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 13. Alonso López 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 14. Ginés de Pasamonte 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 15. Sansón Carrasco 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 16. Álvaro de Tarfe 2022

**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

**CONSULTA EL PRECIO**

## Menú 17. El Hidalgo Diego de Miranda 2022

**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

[CONSULTA EL PRECIO](#)

## Menú 18. Dorotea, la princesa Micomicona 2022

**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

[CONSULTA EL PRECIO](#)

## Menú 19. El Ventero del Molino 2022

**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 chorizeros
- ◇ 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

[CONSULTA EL PRECIO](#)

## Menú 20. Menú de Repolido. (Infantil) 2022

- ◇ 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

[CONSULTA EL PRECIO](#)

### *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*

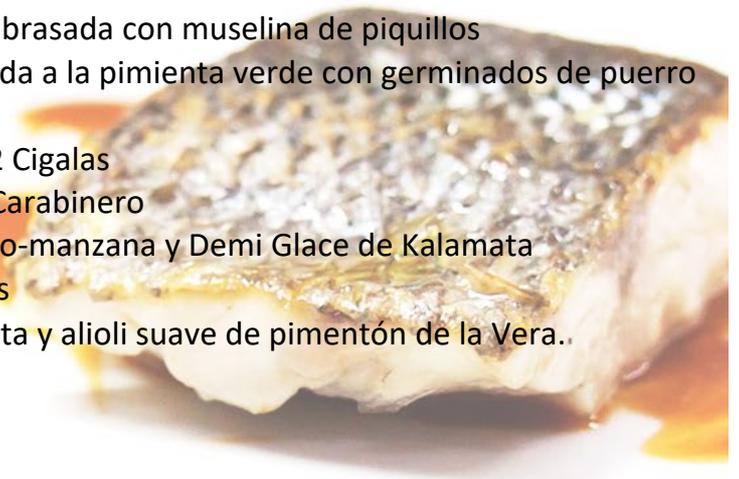
- ◇ Hojaldre de hongos salteados con foie y huevo de corral ecológico cuajado a 62 °C
- ◇ Ensalada tropical de piña, mango y langostinos con vinagreta de cítricos y balsámica de Palmito y Mejillones
- ◇ Ensalada de Bogavante, Vieira, carpaccio de Gamba roja al ajillo, corazones de tomate y brotes verdes 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 sobreberenjena 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 agri dulce 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 Civil .....incluida en precio
- Personal de Bienvenida y Seguridad .....incluida 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 y las promociones especiales)

*La Ceremonia Civil y el Restaurante cuentan 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