



COMUNIONES 2026

MENÚ I

APERITIVO BIENVENIDA

Cucharitas Sorpresa del Chef (Cuatro Variedades)
Croquetas Caseras de Jamón y Saquitos de Marisco

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Ibéricos
Micuit de Foie con Confitura de Higos
Revuelto de Boletus

SEGUNDO PLATO

Lomo de Bacalao con Muselina de Puerros
Solomillo de Vacuno con salsa de Foie,
parmentier de patata y Verduritas Salteadas

POSTRE

Tarta de Yogur con Frutos rojos y Helado de Fresa
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Erre de Herrero
Vino Tinto, Ribera del Duero Carramimbre
Nº 1 Dominio de la Vega D.O. Cava

58 €

Precio por persona
IVA Incluido 10%



COMUNIONES 2026

MENÚ II

APERITIVO BIENVENIDA

Cucharitas Sorpresa del Chef (Cuatro Variedades)
Croquetas Caseras de Jamón y Saquitos de Marisco

ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Ibéricos
Ensalada de Pimientos Rojos con Atún y Olivas Negras
Revuelto de Picadillo Patata Paja

SEGUNDO PLATO

Cochinillo Asado “ Marca de Garantía ”
con Ensalada de la Huerta Lechuga y Tomate

POSTRE

Tarta Especial de Comunión.
Charlota con Lacasitos y Helado de Fresa

Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Erre de Herrero
Vino Tinto, Ribera del Duero Carramimbre
Nº 1 Dominio de la Vega D.O. Cava
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

60 €

Precio por persona
IVA Incluido 10%



COMUNIONES 2026

MENÚ III

APERITIVO BIENVENIDA

Cucharitas Sorpresa del Chef (Cuatro Variedades)
Croquetas Caseras de Jamón y Saquitos de Marisco

ENTRANTE

Ensalada Templada de Queso de Cabra
con Nueces y Vinagreta de Miel

SEGUNDO PLATO

Rape en Salsa de Mariscos
Solomillo de Vacuno con Salsa de Foie,
Parmentier de Patata y Verduritas Salteadas

POSTRE

Tarta de Crema con Nata y Helado de Vainilla
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Erre de Herrero
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Sastre Roble
Nº 1 Dominio de la Vega D.O. Cava

Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

64 €

Precio por persona
IVA Incluido 10 %



COMUNIONES 2026

MENÚ IV

APERITIVO BIENVENIDA

Cucharitas Sorpresa del Chef (Cuatro Variedades)
Croquetas Caseras de Jamón y Saquitos de Marisco

ENTRANTE

Jamón y Lomo Ibérico de Cebo
Pulpo Braseado con Puré de Patata Revolcona y toque de Ali-Oli
Marmitako Moderno con Vieiras y Txangurro

SEGUNDO PLATO

AL CENTRO DE LA MESA

Cordero Lechal y Cochinillo (marca de Garantía)
Asados con ensalada de la Huerta

POSTRE

Tarta de Crema con Nata y Helado de Vainilla
Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco, D.O. Rueda Erre de Herrero
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Sastre Roble
Nº 1 Dominio de la Vega D.O. Cava
Licores y Aguardientes de Nuestro Carro

76 €

Precio por persona
IVA Incluido 10 %



La Cocina de Segovia
Restaurante Gastronómico



COMUNIONES 2026

MENÚ ESPECIAL

Niños hasta 10 Años

A elegir un Menú para todos lo mismo

PLATO DE ENTREMESSES

Jamón y Lomo Ibérico, Croquetas caseras,
Calamares y Gambas crujientes

SEGUNDO PLATO

Chuletillas de Cordero Lechal a la parrilla
con patatas fritas

POSTRE

Tarta especial de Comunión con helado

BODEGA

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

35 €

Precio por persona
IVA Incluido 10 %