

MENÚS 2025



Alojamiento - Estudio



Alojamiento para 4 personas!!
Ideal para una familia



El Rento le ofrece variedad de platos y menús para su celebración. Usted mismo puede también elaborar su propio menú y sugerirnos lo que desee.
Estaremos encantados de atenderle.

Píndhos fríos

- * Jamón Ibérico de Cebo
- * Jamón Ibérico de Bellota
- * Tabla de Quesos Variada
- * Mini Tosta de Ajo Arriero
- * Rollito de Salmón Marinado y Queso Fresco
- * Mini brocheta de queso con membrillo y kiwi
- * Chupito de Gazpacho Andaluz
- * Cornets de York con huevo hilado
- * Empanada Gallega
- * Tartalga de Ensaladilla
- * Volován de hojaldre con crema de queso y ahumados
- * Mini brocheta de Langostinos con frutas tropicales



Píndhos calientes



- * Mini Brocheta de Pollo al Curry
- * Croquetas de Jamón Ibérico
- * Bola de chorizo de pueblo
- * Pulga de Panceta
- * Pirulga de gambas
- * Degustación de Morteruelo con crujiente de pan
- * Twister de Langostinos Crujiente
- * Medallón de Solomillo Ibérico a la plancha

Entrantes fríos para compartir

- * Tabla de Ibéricos con Queso Manchego
- * Jamón Ibérico
- * Queso Manchego Puro de Oveja
- * Ajo Arriero con Bacalao
- * Tomate de la Huerta con Bonito Escabechado y gemas de espárrago
- * Langostinos Cocidos dos salsas (salsa rosa y mahonesa)
- * Lomo de Sardina "Anchoada" y Boquerón en vinagre sobre tosta de pan con espuma de tomate



Entrantes calientes para compartir

- * Morteruelo Típico de Cuenca
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con jamón
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con gulas
- * Huevos rotos sobre cama de patatas al montón con pimientos
 - * Lomo de Orza laminado con chorizo de pueblo
 - * Queso Frito con confitura de frambuesa
 - * Calamares a la andaluza
 - * Chipirones a la Plancha con moje de perejil
- * Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao en Salsa Riojana
 - * Calamar en salsa Marinera
- * Espárragos Trigueros a la plancha con aceite de oliva virgen
 - * Sotas a la Plancha con tacos-mini de jamón y ajillo
 - * Pisto Manchego
 - * Orza en salsa



Selección de Ensaladas

- * Ensalada de Canónigos con montaña de bacon crujiente, gulas al ajillo, queso feta, pasas y colas de langostino, con aliño de aceite de oliva y vinagreta de miel de tomillo
- * Ensalada de Endivias y Cogollitos de Tudela con salmón ahumado y picadillo de jamón dulce, queso tierno y frutas tropicales, con aliño de aceite de oliva y miel de romero
- * Cogollitos de Tudela arropados con ahumado de salmón noruego
- * Ensalada de la Huerta con piña, manzana, tomatitos Cherry, nueces, y crujiente de cebolla, aderezada con aceite de oliva virgen extra y crema de vinagre de Módena
- * Ensalada de Rape con almejas, langostinos y colas de gambón en vinagreta



Primeros Platos

Mariscos:

- * Festival de Gambas y Langostinos dos salsas (*8/6)
- * Gambón a la plancha (*4)
- * Carabinero gigante a la plancha (*2)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Gambón a la plancha (*5, 4, 3)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Carabinero gigante a la plancha (*5, 4, 1)
- * Gamba, Langostinos dos salsas y Nézcora (*6, 5, 1)
- * Buzy de Mar
- * Peregrin

NOTA: precio de los mariscos según mercado

Sopas y Cremas:

- * Gazpacho Andaluz con picadillo de verduras
- * Crema de verduritas de la huerta con crujiente de jamón y picatostes
 - * Sopa de Puchero de "el rento"
 - * Crema Vichyssoise
 - * Crema Reina con picadillo de gallina
- * Crema de Cangrejos con crujiente de pan
 - * Sopa de Pescados y Mariscos
- * Arroz meloso con bogavante, gambas y calamar

Segundos Platos

Pescados:

- * Lomo de Merluza del Cantábrico con fondo de patata y cebolla caramelizada con gambas, gulas y ajillos tiernos
- * Lomo de Bacalao con fondo de cebolla caramelizada en Salsa Vizcaína
- * Filetes de Rape en salsa marinera con frutos del mar
- * Lubina al Hinojo con su guarnición
- * Dorada Natural al horno sobre cama de patata pochada y cebolla
- * Suprêmes de Salmón en salsa verde con setas
- * Lomos de Corvina en salsa marisquera



Carnes:

- * ½ Paletilla de Cordero Asada a la Castellana
 - * Paletilla de Lechal en su jugo
- * Pierna de Lechal brasada al horno
- * Pierna de Cordero fileteada en su jugo
 - * Chuletas de Cordero a la barbacoa
 - * Chuleta de Ternera Blanca de Ávila
 - * Chuletón de Ternera a la Barbacoa
 - * Solomillo de Ternera a la Barbacoa
 - * Brocheta de Solomillo Ibérico
 - * Costillar Ibérico brasado al horno
- * Suprêmes de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con pasas e higos



Guarniciones:

- * Patatas a lo pobre
- * Patatas fritas con pimientos
- * Tosta de patata al horno
- * Patatas camperas encebolladas con pimiento rojo
- * Patatas risoladas con zanahoria
- * Palitos de patata y zanahoria frita

- * Codillo Brasado al Horno "especialidad"
- * Serrito Ibérico al Vino Oporto con setas
 - * Churrasco de Ternera a la plancha
 - * Entrecote de Ternera a la plancha

Menú Infantil

Snack: patatas fritas, cortezas, gusanitos, etc. (centro mesa)

Primeros Platos:

- * Plato combinado: pincho de tortilla de patata, Nuggets de pollo, mini san Jacobo y mini pizza.
- * Sopa de Cocido con Fideos
- * Pasta con Tomate

Segundos Platos:

- * Lomo a la Plancha con patatas fritas
- * Pinchitos de Pollo con patatas fritas
- * Pechuga de Pollo empanada con patatas fritas

Postre:

Tarta de Banquete y Helado

Bebida:

Agua Mineral y Refrescos

Precio por comensal: 18,00 €

***NOTA:**

se deberá elegir con antelación un primer y segundo plato únicamente para todos los comensales.

Aperitivo de Bienvenida

A ELEGIR 8 ENTRANTES (4 calientes + 4 fríos)

Aperitivos Fríos:

Jamón Ibérico de cebo

Brocheta de Langostinos y Frutas

Volován de crema de queso con ahumados y confitura

Chupito de Gazpacho

Tartaleta de Ensaladilla

Mini Tosta de Ajo Arriero con Bacalao

Brocheta de queso tierno y membrillo

Aperitivos Calientes:

Pinchitos de Pollo al curry

Croquetas de Ibérico

Mini Hamburguesas con pan bombón y cebolla caramelizada

Piruletas de Gambas

Twister de Langostinos

Crujiente de morella con manzana y crema de albaricoque

Choricillos de pueblo caseros

Degustación de Morteruelo Típico de Cuenca

BARRA LIBRE* DE BEBIDA

Prezio por comensal: 18,00 €

*BEBIDA:

Vinos Regionales, Agua Mineral, Cervera y Refrescos

Menú nº 1

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Jamón
Tomate Raff con Bonito al Aceite de Oliva

Aperitivos Calientes:

Gambón a la Plancha
Bocaditos de Bacalao

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Merluza del Cantábrico
con fondo de cebolla caramelizada con ajillos tiernos y guis

Sergito al Horno con Boletus al Vino Oporto
y guarnición de patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Prezio por comensal: _____€

***La elección del plato principal deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Menú nº 2

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón, Queso y Lomo

Langostinos cocidos

Ensalada de Endivias y Cogollitos arropados con Salmón Noruego

y picadillo de jamón dulce, queso y frutas tropicales al aceite de oliva virgen con miel de romero

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos bañados en Salsa Riojana

Croquetas de Ibérico

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

Medallón de Solomillo Ibérico al Horno al Vino Oporto

con pasas e higos y tosta de patata

Codillo Brasado al horno

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal: _____ €

***La elección del plato principal deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Menú nº 3

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego

Tomate de la Huerta con Bonito escabechado

Aperitivos Calientes:

Huevos rotos con guis de solomillo sobre cama de patatas

Queso Frito con confitura

Gambón a la plancha

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

Cordero asado a la Castellana

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Prezio por comensal: _____ €

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Menú nº 4

Aperitivos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego

Pisto manchego con magras

Ensaladas mixtas

Paglla de la Casa

Chuletillas de Cordero

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal: _____ €

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Menú nº 5

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego

Tomate de la Huerta con Bonito escabechado

Langostinos cocidos

Aperitivos Calientes:

Pimientos de piquillo rellenos

Lomo de Orza laminado con chorizo de orza

Morteruelo típico de Cuenca

Calderreta de Cordero

con guarnición

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal: _____ €

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Menú nº 6

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego
Tomate de la Huerta con Bonito escabechado y Yemas de espárrago

Aperitivos Calientes:

Twister de Langostino en pasta filo
Croquetas de Ibérico
Gambón a la plancha

Sorbete al Cava

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Merluza con fondo de cebolla caramelizada

Paletilla de Lechal asada al horno con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Precio por comensal: _____ €

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete.**

Algunas de nuestros platos



Tomate de la Huerta con Bonito y Sardina Anchoada



Tabla de Ibéricos y Serranos con Queso Manchego



Huevos rotos con jamón sobre cama de patatas al montón



Tosta de Salmón Ahumado con espuma de tomate y eneldo



Rollitos de Jamón Cocido con huevo hilado



Pinchitos de pollo al curry



Ensalada de canónigos con gulas, beicon y frutas



Ensalada de cogollitos y envidias con salmón ahumado



Cordero Asado al Horno a la Castellana



Bacalao a la Vizcaína



Paletilla de Lechal al Horno



Pimientos de piquillo rellenos de bechamel de bacalao



Huevos rotos con gulas sobre cama de patatas al montón



Cóctel de Piña tropical con langostinos cocidos



Gambón a la Plancha



Merluza al horno con almejas y gulas

Opciones Extra

Todos los menús tienen la opción de incluir:

Sorbete al cava: 2,50€/comensal

- Limón
- Mango
- Mojito

Para después del banquete:

- "Copas": 6,00€ / unid.
- Refrescos: 2,50€ / unid.

Información General

- * Todos los banquetes serán tratados de forma individual y personalizada a las necesidades y gustos del cliente.
- * La reserva firme se efectuará mediante la firma del contrato y el depósito del 20% a cuenta del importe total previsto.
- * En caso de enlace, el plano o disposición de los comensales junto con la lista de invitados definitiva la deberá aportar el cliente mínimo 10 días antes de la celebración.
- * Se deberá confirmar el número de comensales 10 días antes de la realización del evento. Este número será mínimo a facturar, sin perjuicio de que si asistieran más comensales el importe será el correspondiente al número de asistentes definitivo.
- * El abono de la celebración debe hacerse por medio de ingreso o en efectivo al finalizar el evento.
- * En caso de enlace, si la celebración es en nuestras instalaciones, los novios tendrán una habitación gratuita para la noche del evento con el desayuno incluido.
- * El presente listado incluye precio de los menús servidos en nuestras instalaciones. Dichos precios están sujetos a variación en servicio de catering. Consúltenos sin compromiso y le informaremos al respecto.
- * Para su total satisfacción, los menús pueden modificarse a su gusto. Consúltenos el menú con sus platos favoritos y le daremos presupuesto sin ningún compromiso.