

MENÚS 2023



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 entero)
- * Jamón Ibérico de Bellota (jamón entero)
- * Tabla de Quesos Variada
- * Medias noches surtidas de fiambre variado
- * Bocaditos de Melón con Virutas de Jamón crujiente
- * Mini brocheta de Tomate Cherry con Anchoa
- * Tosta de Salmón Ahumado Marinado
- * Mini Tosta de Ajo Arriero
- * Rollito de Salmón Marinado y Queso Fresco
- * Mini brocheta de queso con membrillo
- * Chupito de Gazpacho Andaluz
- * Cornets de York con huevo hilado
- * Empanada Gallega
- * Tartalga de Ensaladilla
- * Volován de hojaldre con crema de queso y ahumados



Píndhos calientes



- * Mini Brocheta de Pollo al Curry
- * Croquetas de Jamón Ibérico
- * Mini San Jacobo
- * Gamba en pasta filo
- * Gamba en tempura
- * Piruleta de gambas
- * Degustación de Morteruelo con crujiente de pan
- * Twister de Langostinos Crujiente

Entrantes fríos para compartir

- * Tabla de Ibéricos con Queso Manchego
- * Jamón Ibérico
- * Jamón Serrano de Bodega
- * Queso Manchego Puro de Oveja
- * Tabla de Quesos manchegos surtidos
- * Ajo Arriero con Bacalao
- * Tomate de la Huerta con Bonito Escabechado Natural
- * Bonito Natural del Norte Escabechado casero con pimientos de piquillo
- * Langostinos Cocidos dos salsas (salsa rosa y mahonesa)
- * Yemas de Espárrago gigantes con mahonesa
- * Lomo de Sardina "Anchoada" y Boquerón en vinagre sobre tоста de pan con tomate
- * Carpaccio de Salmón Ahumado con Pan Crujiente, acompañado de espuma de tomate y salsa tártara



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
 - * 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
 - * Setas a la Plancha con tacos-mini de jamón y ajillo
 - * Pisto Manchego
 - * Oreja en salsa



Selección de Ensaladas

- * Ensalada Mixta del Mediterráneo
- * 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 y colas de langostino en vinagreta
- * Ensaladilla Rusa casera (especial)



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 Nécora (*6, 5, 1)
- * Buzy de Mar
- * Percebe
- * Centollo
- * Cigalas
- * Almejas

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 cebolla caramelizada con gambas, gulas y ajillos tiernos
- * Lomo de Merluza del Cantábrico en salsa verde con almejas
- * 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



Carnes:

- * ½ Paletilla de Cordero Asada a la Castellana
 - * Paletilla de Lechal en su jugo
- * Pierna de Lechal deshuesada 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
- * Codillo Brasado al Horno "especialidad"
- * Serceto Ibérico al Vino Oporto con bollos
 - * Churrasco a la Brasa
 - * Entrecote de ternera

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

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:.....€

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

Aperitivo de Bienvenida nº 1

Aperitivos Fríos:

Jamón de Bodega al Corte
Brocheta de Langostinos y Frutas
Volován de crema de queso con ahumados y confitura
Tartalga de Ajo Arriero con Bacalao
Chupito de Gazpacho

Aperitivos Calientes:

Pinchitos de Pollo al curry
Croquetas de Ibérico

BARRA LIBRE DE BEBIDA

Precio por comensal: €

Aperitivo de Bienvenida nº 2

Aperitivos Fríos:

Jamón de Bodega al Corte
Bocaditos de melón con crujiente de jamón
Tartalga 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
Choricillos de pueblo caseros

BARRA LIBRE DE BEBIDA

Precio por comensal: €

Menú nº 1

Aperitivo de Bienvenida nº 1 ó nº 2

Sopa de Puchergets "el rento" con picadillo de jamón y huevo

Plato de Marisco:

6 Langostinos cocidos (gordos)

6 Gambones a la Plancha

6 Gambas Cocidas

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

Sorbete al Cava

Medallones de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con bolitas y sésas

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal con aperitivo bienvenida nº 1: €

Precio por comensal con aperitivo bienvenida nº 2: €

Menú nº 2

Especial Comuniones

Aperitivos Fríos:

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

Aperitivos Calientes:

Gambón a la Plancha
Queso Frito con confitura

Sorbete al Cava

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Merluza del Cantábrico
con fondo de cebolla caramelizada con ajillos tiernos y gulas
Serpeto al Horno con Champiñón al Vino Oporto

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

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

Precio por comensal: €

Menú nº 3

Especial Comuniones

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón, Queso y Lomo

Ajo Arriero con Bacalao

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

Sorbete al Cava

Plato Principal*:

Lomo de Bacalao a la Vizcaína con fondo de cebolla caramelizada

ó

Medallón de Solomillo Ibérico al Horno al Vino Oporto

con pasas e higos y tosta de patata

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Café de Puchero

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Cava o Sidra

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

Prezio por comensal: €

Menú nº 4

Aperitivos Fríos:

Jamón Ibérico al Corte con picos de pan y almendras tostadas

Tosta de Sardina Anchoada y Boquerones al Ajillo

Langostinos Cocidos dos salsas (rosa y mahonesa)

Lomo de Bacalao a la Vizcaína

sobre fondo de cebolla caramelizada

Sorbete al Cava

Pierna Fileteada de Lechal Brasada al Horno en su jugo

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:€

Menú nº 5

Especial Comuniones

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos con Queso Manchego de Oveja

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:

Croquetas de Ibérico

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao en Salsa Vizcaína

Sorbete al Cava

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:€

Menú nº 6

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón con Queso Manchego
Bonito del Norte con tomate Raff y anchoas al Aceite de oliva virgen
Langostinos Cocidos dos salsas (rosa y mahonesa)

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos Rebozados
Lomo de Orza Laminado con chorizo de orza
Mortadela Típica de Cuenca

Sorbete al Cava

Calderseta 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:€

Menú nº 7

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos

Aperitivos Calientes:

Pisto Manchego con Magras

Ensalada Mixta

Pajilla de la Casa

Chuletas de Cordero

con guarnición

Tarta de Banquete

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Sidra

Prezio por comensal:€

Menú nº 8

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos
Tomate de la Huerta con Bonito

Aperitivos Calientes:

Croquetas de Ibérico
Calamares en salsa marisquera

Paella de la Casa

Tarta de Banquete

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Precio por comensal:€

Menú nº 9

Aperitivos Fríos:

Tabla de Lomo ibérico y Queso manchego
Jamón de Bodega al corte
Tomate de la Huerta con Bonito escabechado y Sardina Anchoada

Aperitivos Calientes:

Twister de langostinos con pasta filo
Croquetas de ibérico
Gambón a la plancha

Sorbete al Cava

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Merluza
con fondo de cebolla caramelizada
ó

Paletilla de Lechal al Horno

Tarta de Banquete

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 10

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos con Queso Manchego y Jamón
Ensalada de Tomate Cherry con Bonito en Escabeche
Sardina Anchoada y Boquerones en Vinagre

Aperitivos Calientes:

Queso Frito con Confitura
Gambón a la plancha

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao al Horno
con fondo de cebolla caramelizada y salsa vizcaína y espárragos trigueros
ó

Serpito al Horno con bollos
y patatas al montón

Tarta de Banquete

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 11

Aperitivos Fríos:

Tabla de Lomo Ibérico con Queso Manchego
Tomate Raff con Ventresca y Yemas de Espárragos
Combi de langostinos cocidos y gamba cocida
Tosta de Pan de maíz con crema de queso, salmón ahumado y mango

Aperitivos Calientes:

Twister crujiente de langostinos
Cola de gambón en tempura

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao al Horno
con fondo de cebolla caramelizada y salsa vizcaína y espárragos trigueros
ó

½ Paletilla de Lechal Asada al Horno

Tarta de Banquete

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 fotos 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

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.*
- * *Si desea algún servicio extra: minutas personalizadas, organización completa para su evento, fuente de chocolate, mesas dulces, etc., le facilitamos el siguiente contacto: <https://www.cuandonaceunsueno.com/> el trabajo que realizan Silvia y Eduard es impecable, personalizado y recomendable al 100%.*
- * *Si quieres que tu celebración luzca espectacular te facilitamos el contacto de “Flores Buganvilla”, su trato y el trabajo que realizan es extraordinario!!! 969.232.665 <https://www.facebook.com/pages/category/Florist/FLORISTERIA-LA-BUGANVILLA-101120186608524/>*