

MENÚS 2019



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 Marinado
- * 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
- * Tartalza 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
 - * Calamarés 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
- * Orzja en salsa / orzja a la plancha



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
- * Ensalada Campesina de patata con pimienta
- * 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



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 Nêcora (*6, 5, 1)
- * Buzy de Mar
- * Perejil

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 "el rento"
 - * Crema Vichyssoise
- * Crema Reina con picadillo de gallina
 - * Biscuit de Cangrejos a la Crema
 - * 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 de la huerta
- * 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
- * Supremas de Salmón en salsa verde con setas
- * Rodaballo en salsa marisquera con almejas



CARNES:

- * 1 / --2 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 con pimienta verde



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
- * Supremas de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con pasas e higos
- * Codillo Brasado al Horno "especialidad"
- * Sacereto Ibérico al Vino Oporto con setas

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
- * Chuletas de Cordero 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.**

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
Tartajeta de Ajo Arrigero 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 (cortado a la vista)
Volován de crema de queso con ahumados
Emparedado Vegetal
Bocaditos de melón con crujiente de jamón
Tartajeta de Ensaladilla
Mini Tosta de Ajo Arrigero con Bacalao
Brocheta de Kiwi, 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

BARRA LIBRE DE BEBIDA

Precio por comensal: €

Menú Especial nº 1

Aperitivo de Bienvenida nº 1 ó nº 2

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

Plato de Marisco:

6 Langostinos cocidos (gordos)

6 Gambones a la Plancha

6 Gambas Cocidas

Pescado a Elegir*:

Lomo de Bacalao con cebolla caramelizada a la Vizcaína

Lomo de Merluza a la Vasca

Sorbete al Cava

Carne a Elegir*:

Medallones de Solomillo Ibérico al Vino Oporto con boleros y setas

Pierna de Lechal en Filetes Brasada al Horno

½ Paletilla de Cordero Asada a la Castellana

Chuleta de Ternera Blanca

(TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE GUARNICIÓN)

Costrón de Hojaldre con Yema Tostada y Almendras

ó

Costrón de Hojaldre con Crema y Frutas

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete. Sólo se podrá elegir una carne y un pescado, al igual que un solo postre.**

Precio por comensal: €

Menú Especial nº 2

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos con Jamón
Sardina Anchoada y Boquerones al ajillo con Patatas Chip
Tomate Raff con Bonito al Aceite de Oliva
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 especiales de Ibérico con pan crujiente y espuma de tomate
Gambón a la Plancha
Queso Frito con confitura
Sorbete al Cava

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao al Horno
sobre fondo de cebolla caramelizada a la Vizcaína
Lomo de Merluza del Cantábrico
con fondo de cebolla caramelizada con ajillos tiernos y gulas
Pierna de Lechal en Filetes Brasada al Horno con setas y bolitas
Sergito al Horno con Champiñón al Vino Oporto
Codillo Brasado al Horno
Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete. Sólo se podrá elegir una carne y un pescado.**

Precio por comensal: €

Menú Especial nº 3

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón, Queso y Lomo

Sardina Anchoada y Boquerones al ajillo con Patatas Chip

Ajo Arriero con Bacalao

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 especiales de Ibérico con pan crujiente y espuma de tomate

Sorbete al Cava

Plato Principal a elegir*:

Lomo de Bacalao a la Vizcaína

Lomo de Merluza a la Vasca

Lubina a la Plancha al ajillo

Pierna de Lechal en Fillets Brasada al Horno

Brocheta de Solomillo a las Hierbas

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

***La elección del segundo plato deberá hacerse con una semana de antelación a la celebración del banquete. Sólo se podrá elegir una carne y un pescado.**

Precio por comensal: €

Menú nº 4

Aperitivos Fríos:

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

Cóctel de mariscos sobre corona de piña y langostinos cocidos

Lomo de Bacalao con cebolla caramelizada a la Vizcaína*

ó

Lomo de Merluza a la Vasca*

Sorbete al Cava

Chuleta de Ternera Blanca

con patatas al montón

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

***SE DEBERÁ ELEGIR PREVIAMENTE UN ÚNICO PESCADO PARA TODOS LOS COMENSALES**

Precio por comensal:€

Menú nº 5

Aperitivos Fríos:

Jamón Ibérico al Corte con colinas y almendras tostadas

Sardina Anchoada con Boquerones en Vinagre al Ajillo

Langostinos Cocidos dos salsas

(rosa y mahonesa)

Lomo de Bacalao a la Vizcaína

con ajetes tiernos y gulas 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 6

Aperitivos Fríos:

Ibéricos con Queso Manchego de Oveja

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:

Calamares a la Andaluza

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 7

Aperitivos Fríos:

Tabla de ibéricos y serrano con Queso Manchego
Ajo Arriero con Bacalao y pan crujiente
Mojete Serrano con escabeché
Ventresca de Bonito con pimientos de la huerta y anchoas de Santoña

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao en Salsa Vizcaína
Mortero de Típico de Cuzco

Sorbete al Cava

Serrote ibérico Brasado al horno al vino oporto con bollos
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 8

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

Aperitivos Calientes:

Pimientos de Piquillo Rellenos Rebozados
Lomo de Orza Laminado con chorizo de orza y moreilla casera
Mortero de Típico de Cuzca

Sorbete al Cava

Caldreta 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 9

Aperitivos Fríos:

Ensalada Fantasía del Chef

Lámina de salmón ahumado con salsa tártara sobre tosta de pan crujiente y
espuma de tomate

Corona de Piña con su picadillo y langostinos

Lomo de Merluza al Horno

con fondo de cebolla caramelizada, patata pochada, gulas y ajetes tiernos

Sorbete al Cava

Chuleta de Ternera Blanca a la Brasa

con champiñón y verduras al vapor

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Cava o Sidra

Precio por comensal:€

Menú nº 10

Aperitivos Fríos:

Tabla de Jamón y Lomo Ibérico
Sardina Anchoada y Boquerón al Ajillo
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
Langostinos Cocidos dos salsas (rosa y mahonesa)

Aperitivos Calientes:

Queso Frito con confitura
Croquetas de Ibérico
Pimientos de Piquillo Rellenos bañados en salsa riojana
Sorbetes al Cava

Plato Principal:

Codillo Brasado al Horno
Serpeto al Horno
Medallones de Solomillo Ibérico al vino Oporto
½ Paletilla al Horno
Paletilla de Lechal
Caldarreta de Cordoro
Lomo de Bacalao al Horno en Salsa Vizcaína con cebolla caramelizada

Tarta de Banquete y Helado

Vinos Regionales
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero
Cava o Sidra

Precio por comensal:€

Restaurante - Alojamiento Rural - Servicio de Catering
Pinar de Jábaga, nº 16 - 16194 - Colliguilla - Cuenca
Tlf: 969 271 038 - Fax: 969 271 153

www.elrento.es - restaurante@elrento.es - alojamiento@elrento.es

Menú "Tradicional" nº 11

Aperitivos Fríos:

Piruleta de Jamón

Almendras Fritas

Tosta de pan con espuma de tomate al ajillo

Tabla de Quesos Variada

Tosta de Salmón Ahumado con engodo sobre tosta de pan con tomate

Langostinos cocidos dos salsas (rosa y mahonesa)

Aperitivos Calientes:

Queso Frito con confitura

Calamarés a la andaluza

Pisto manchego con magras

Morteruelo Típico de Cuznea

Sorbete al Cava

Calderreta de Cordero especial

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 12

Aperitivos Fríos:

Tabla de Ibéricos y Serranos

Aperitivos Calientes:

Pisto Manchego con Magras

Ensalada Mixta

Paella de la Casa

Chuletas de Cordero

con guarnición

Tarta de Banquete

Vinos Regionales

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Café de Puchero

Sidra

Precio por comensal:€

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.*
- * *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 una noche con el desayuno incluido.*
- * *El presente listado no incluye precio de los menús, ya que el mismo varía según la celebración se realice en nuestras instalaciones o se realice en servicio de catering. Consúltenos sin compromiso y le informaremos al respecto. Disculpe las molestias.*
- * *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/>*