



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 1

Crema de zanahorias
al crujiente de parmesano

*

Salmón fresco con colas de cigala
a la salsa de azafrán

POSTRE

Panacota de melocotón y vainilla

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "
Agua Mineral

Café

PRECIO: 32.20 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 2

Ensalada templada de bogavante
y crudités con vinagreta de cítricos.

*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda
Con patatas asadas en papillote y salsa de quesos y manzana

POSTRE

Hojaldrado de frutos rojos

BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "
Agua Mineral

Café

PRECIO: 36.25 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 3

Crepe de alcachofas naturales y perdiz escabechada

*

Bacalao fresco horneado con gulas al ajillo
Con guarnición

POSTRE

Pastel de nueces a los dos chocolates

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "
Agua Mineral

Café

PRECIO: 38.25 (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 4

Lasañita de salmón a la salsa de setas
con crujiente de calabacín

*

Medallones de solomillo de ternera a las uvas
con pasta a los frutos rojos

POSTRE

Mousse de chocolate
con corazón de naranja

BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "
Agua Mineral

Café

PRECIO: 40.25 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 5

Crema de ave reina

*

Pastel templado de frutos del mar
con muselina de tomate dulce

*

Supremas de pularda rellenas de foie, orejones y piñones
con chalotitas braseadas

POSTRE

Tarta de queso y frambuesa

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 40.30 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 6

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Cazuelita de pimientos rojos y bonito

Buñuelos de morcilla

Croquetas de salmón y mújol

*

Pastel templado de mariscos y pescados
con salsa de vermouth

*

Delicias de pavo asadas a la miel de romero
con cebollitas glaseadas y puré de pera

POSTRE

Dulce de crema de whiskie

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 43.30 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 7

Crema templada de espinacas al parmesano

*

Lasañita de salmón a la salsa de setas
con crujiente de calabacín

*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda
con patatitas asadas al aroma de ali oli suave

POSTRE

Pastel de nueces a los dos chocolates

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 45.30 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 8

Espárragos gigantes de Navarra
con salsas mayonesa y de miel

*

Lasañita de rape y langostinos

*

Solomillo ibérico a la broche
con salsa Cumberland, brócoli natural y patatas risoladas

POSTRE

Bizcochito tierno de canela y caramelo
al brandy

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 47.35 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 9

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Cazuelita de trigueros y perdiz escabechada
Croquetas de verduritas naturales
Surtido de chopitos y calamares a la andaluza

*

Hojaldrito de vieiras
sobre cama de mariscos cocidos

*

Medallones de solomillo ibérico al mousse de foie
con puré de manzana confitada

POSTRE

Delicias de almendra a la mallorquina

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "
Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "
Agua Mineral

Café
Y
Copa de licor de la casa

PRECIO: 48.35 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 10

Ensaladita de langostinos y setas confitadas al Módena

*

Pastel templado de queso manchego curado y jamón ibérico
Con coulis de salsa de miel

*

Bacalao fresco horneado con gulas al ajillo
Con guarnición

POSTRE

Espuma imperial de pomelos dulces

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 49.35 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 11

Langostinos de Sanlúcar cocidos
Gambas cocidas
Cigala cocida
Dos salsas

*

Crema de calabaza con ñoquis y berberechos

*

Entrecotte de cebón brasa a la sal gorda
Con salteado de boletus y pimientos de Guernica

POSTRE

Dulce de chocolate blanco relleno de manzana al caramelo

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 50.35 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 12

Crema de zanahorias
al crujiente de parmesano

*

Salmón y colas de cigala
a la salsa de azafrán

*

Churrasco de cebón brasa a la sal gorda
Con patatitas asadas al aroma de ali oli suave

POSTRE

Bartolillos madrileños
con salsa de chocolate gourmet

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "
Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "
Agua Mineral

Café
Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 52.40 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 13

Crema de setas y patatas violeta
al aroma de trufas

*

Pimientos del piquillo rellenos de ternera y foie

*

Lomos de merluza de pincho
a la bechamel de vainilla y espinacas

POSTRE

Mousse de fresitas dulces

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 53.40 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 14

Crema de col agridulce

*

Tajina de lubina salvaje asada sobre lecho de pisto

*

Corazón de solomillo de ternera parrilla a la sal gorda
con nido de pisto de frutas

POSTRE

Hojaldrado de frutos rojos a la menta dulce

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 55.40 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 15

Jamón de ibérico en virutas
Lomo de embuchado en lonchitas
Queso manchego curado en lascas
Chorizo de ibérico de Guijuelo

*

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao
con salteado de verduritas

*

Cordero lechal asado estilo Segovia
(Piernas y paletillas)
con pisto de frutas y miel de romero

POSTRE

Semifrío de piña y aguacate dulce

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "
Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "
Agua Mineral

Café
Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 56.40 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ N° 16

Láminas de salmón ahumado
con picadito de vieiras al parmesano

*

Gazpacho templado de mandarina y puerros

*

Medallones de solomillo de ternera a las trufas
con ravioli al foie

POSTRE

Helado de turrón recién hecho
sobre teja artesana

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 57.45 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ Nº 17

Cebiche de mariscos y frutas al cava

*

Lasañita de salmón a la salsa de setas
con crujiente de calabacín

*

Cordero lechal asado estilo Segovia
(Piernas y Paletillas)
con pisto de frutas y miel de romero

POSTRE

Milhojas de orejones de albaricoque
al caramelo

BODEGA:

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco "

Vino Tinto de Rioja Cr." Marqués de Arienzo "

Agua Mineral

Café

Y

Copa de licor de la casa

PRECIO: 58.45 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

MENÚ INFANTIL

COMBINADO INFANTIL

Ensaladilla Rusa
Rollitos de jamón de York y queso tierno
Croquetitas de pollo caseras
Calamares a la andaluza

*

Filete de ternera a la plancha
Con patatas rizadas fritas

POSTRE

El mismo de los adultos

BODEGA:

Refrescos
Agua Mineral

PRECIO: 29.20 € (8 % IVA INCLUIDO)



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mousse de trucha y naranja

Canapés de salmón y mújol

BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Marques de Arienzo

Vino Blanco de Rueda "Mantel Blanco

Vino Fino

Cerveza

Cerveza sin alcohol

Coca Cola

Fanta de Naranja

Fanta de limón

Zumo de tomate

Bocaditos de magret de canard

Bocaditos de aguacate al limón

Hojaldritos de solomillo ibérico y queso

Tostitas de piquillos y anchoas

Tortilla española en rombos

Croquetitas de verduras

Pirulís de codorniz con salsa de ajetes

Jamón de Ibérico en virutas



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

CONCEPTOS NO INCLUIDOS EN LOS PRECIOS

Copa de Bienvenida con canapés y hojaldritos	4.15 € (8 % IVA INCLUIDO)
Cóctel de Bienvenida (pagina anterior)	10.55€ (8 % IVA INCLUIDO)

**Si contratan dos horas de barra libre,
La segunda hora de amenización musical es gratuita**

Barra Libre primera hora	8.35 € (8 % IVA INCLUIDO)
Barra Libre segunda hora	4.70 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca primera hora	580.40 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca segunda hora	442.10 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo primera hora	727.75 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo Segunda hora	582.20 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta primera hora	1024.00 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta segunda hora	883.70 € (8 % IVA INCLUIDO)

COMENTARIOS

- Todos los menús se pueden cambiar o modificar a su elección, pudiendo subir o bajar el precio.
- En el caso de que deseen la opción de elegir carne o pescado de un menú, dos días antes de la celebración **deberán reseñar la cantidad exacta de cada uno**
- La cantidad de personas exactas se confirmara **dos días antes** de la celebración **siendo este el número final que Riofrío cobra.**
- La forma de pago es en efectivo o cheque **no tarjetas de crédito**
- Existe la posibilidad de menús especiales, alergias, enfermedades etc.
- Tenemos una gran variedad de **postres** de obrador propio para que usted elija
- Si existe algún plato que le gustaría poner en su menú, no dude en consultarnos y si esta dentro de nuestras posibilidades le atenderemos gustosamente