



Menús Comuniones 2012

Restaurante Claustro de San Antonio El Real

c/ San Antonio El Real s/n | 40004 Segovia

Tel.: 921 413 455 | www.sanantonioelreal.es

Para el menú de Comuniones, puede elegir cualquiera de nuestros menús disponibles.

Consultar si se desea opción de Cordero o Cochinillo como plato principal.

Servicios Adicionales Opcionales:

Si lo desea, puede añadir los siguientes servicios a la comida:

- Minuta Impresa por cada comensal.
- Decoración Floral.
- Copa de Cava.
- Tarta de comunión.
- Espada para cortar la tarta
- Muñeco de comunión.
- Animación. Se desarrollará en una sala aparte. Con una duración de 1,5horas. Lo realizará una empresa de eventos especializada en ese tipo de servicios.

Precio: 6 €/persona a añadir al precio del menú que elija.

Válido únicamente previa contratación con anterioridad. Mínimo para 20 personas.

Para formalizar la reserva, será necesaria la entrega de una señal del 20% del importe total por adelantado.

Menú Comunión Infantil

Entremeses del Monasterio. (Embutidos e Ibéricos de Castilla y León Queso y Croquetas.)

Bistec a la Plancha con Patatas Fritas.

Tarta de Comunión.

Refrescos. Agua Mineral.

Precio: 25€ por persona. IVA incluido.

Menú San Antonio El Real.

Opciones de primero a elegir.

- Pastel de Espárragos Trigueros Gratinado con Romesco.
- Ensalada Crujiente de Langostinos con su Mahonesa y Vinagreta de Trufa.
- Crema Parmentier de Calabaza con sus Pipas Fritas.
- Pisto de Hortalizas de Temporada con Huevo de Corral.

Opciones de segundo a elegir.

- Lomo de Corvina Salvaje al Horno con Salteado de Verduritas.
- Taco de Bacalao sobre Crema de Puerro y Alioli de Piquillo.
- Confit de Pato con Salsa de Ciruelas y Oporto.
- Presa Ibérica a la Parrilla a la Mostaza Antigua.

Postre ó Café a elegir.

- Biscuit de Maracuyá con Salsa de Frambuesa.
- Vasito de Brownie con Helado de Vainilla.
- Souzette de Fresones con Helado de Coco.
- Copa de Yogurt con Frutos Secos y Miel.

Bebidas

Copa de Vino, Agua Mineral.

Precio: 28€ por persona.

(Máximo 15 personas. Para más consultar.)

Válido de lunes a domingo, excepto festivos nacionales y vísperas.

Menú Express. 19€

Plato Principal: Lomo de Atún a la Plancha con Patata Asada, Mojo y Polvo de Aceitunas Negras.

+Acompañamiento: Ensalada de Bocaditos de Queso de Cabra, Nueces y Vinagreta de Tomate.

Postre o Café: Souzette de Fresones con helado de coco. Bebidas: Copa de vino y Agua Mineral.

(Válido de Lunes a Viernes.)

Otros Menús:

Menú Gastronómico. 29€

Judiones | Cochinillo | Ponche con Helado, Café, Copa de Vino y Agua Mineral.

Menú Degustación. 39€.

Snack, Aperitivo, Entrante, Pescado, Carne, Postre y Bebidas. (A mesa completa.)

Menú Infantil. 18€

Sopa de Fideos ó Pasta con Tomate.

Bistec de Ternera a la Plancha con Patatas.

Postre y Bebida.

Si lo desea, podemos realizar un menú a su medida adaptándonos a su gusto y presupuesto.

Todos estos menús y otros están disponibles en

www.sanantonioelreal.es

CONDICIONES PARA TODOS LOS MENÚS:

- Vegetarianos, celíacos, alérgicos o cualquier cambio en el menú deberá notificarse con al menos 48 horas de antelación.
- Precios por persona. IVA incluido. Productos no reflejados en el menú, se facturarán a precio carta.
- La asistencia deberá ser de al menos el 85% de los comensales reservados.
- Valido para grupos de 4 hasta 40 personas (excepto menú San Antonio) previa reserva con al menos 5 días de antelación. Para menús de más personas, consulte menús degustación.
- Estos menús pueden sufrir modificaciones o cambios con el transcurso del tiempo sin previo aviso. Consulte al hacer la reserva.
- Otras Opciones para todo el grupo previa reserva por adelantado:
 - Copa de Cava: + 2€
 - Copa o Combinado: + 5€
 - Sorbete: + 5€

Menús de Grupos



Restaurante Claustro de San Antonio El Real

c/ San Antonio El Real s/n | 40004 Segovia

Tel.: 921 413 455 | www.sanantonioelreal.es

Menú Claustro I

30€

Opciones de entrantes para compartir

- Surtido de Croquetas del Monasterio.
- Ensalada de Queso de Cabra, Nueces y Vinagreta de Tomate.
- Revuelto de Pisto de Hortalizas de Temporada.

Opciones de plato principal a elegir uno

- Confit de Pato con Salsa de Ciruelas y Oporto.
- Presa Ibérica a la Parrilla con Salsa de Mostaza Antigua.
- Taco de Bacalao con Crema de Puerros y Alioli de Piquillos.

Postre: Vasito de Brownie de Chocolate y Avellanas con Helado de Vainilla.

Bebidas: Vino Tinto. Agua Mineral. Café e Infusiones.

Menú Claustro II

36€

Opciones de entrantes para compartir

- Tabla de Embutidos e Ibéricos de Castilla y León.
- Pañuelos de Morcilla, Pasa, Piñones y Miel.
- Pastel de Trigueros Gratinados con Romesco.
- Ensalada Templada de Pato, Manzana y Reducción de Módena.

Opciones de plato principal a elegir uno

- Raviolis de Merluza y Gambas sobre Salsa Americana.
- Suprema de Corvina Salvaje al Horno con Verduritas Salteadas.
- Entrecote de Ternera a la Plancha con Patatas.
- Carrilladas Ibéricas al Vino Tinto sobre Boletus Salteados.

Postre: Biscuit de Maracuyá con Coulis de Frambuesa.

Bebidas: Vino Tinto Ribera del Duero. Agua Mineral. Café e Infusiones.

Menú Claustro III

40€

Opciones de entrantes para compartir

- Tabla de Embutidos e Ibéricos de Castilla y León.
- Terrina de Foie con Puré de Manzana Reineta.
- Ensalada Crujiente de Langostinos con su Mahonesa y Vinagreta de Trufa.
- Pulpo a la Parrilla con Patatas Asadas.

Opciones de plato principal a elegir uno

- Taco de Bacalao con Crema de Puerros y Alioli de Piquillos.
- Rodaballo a la Plancha con Verduritas y Salsa Tártara.
- Solomillo de Buey a la Parrilla con Cebollitas Glaseadas.
- Presa Ibérica con Foie y Madeira.

Postre:

- Milhojas de Crema y Nata con Chocolate.

Bebidas:

Vino Tinto Ribera del Duero.
Agua Mineral.
Café e Infusiones.

*Para cualquier cambio o consulta,
diríjase a nuestro departamento de restauración
restaurante@sanantonioelreal.es*

Menú Degustación I

37€

Opciones de entrantes para compartir

- Tabla de Embutidos e Ibéricos de Castilla y León.
- Pañuelos de Morcilla, Pasa, Piñones y Miel.
- Pastel de Trigueros Gratinados con Romesco.
- Ensalada Templada de Pato, Manzana y Reducción de Módena.

Pescado (Individual)

- Raviolis de Merluza y Gambas sobre Salsa Americana.

Carne (Individual)

- Carrilladas Ibéricas al Vino Tinto sobre Boletus Salteados.

Postre (Individual):

- Milhojas de Crema y Nata con Chocolate.

Bebidas:

Vino Tinto Ribera del Duero. Agua Mineral.
Café e Infusiones.

Menú Degustación II

40€

Opciones de entrantes para compartir

- Tabla de Embutidos e Ibéricos de Castilla y León.
- Terrina de Foie con Puré de Manzana Reineta.
- Pulpo a la Parrilla con Patatas Asadas.
- Ensalada Crujiente de Langostinos con su Mahonesa y Vinagreta de Trufa.

Pescado (Individual)

- Taco de Bacalao con Crema de Puerros y Alioli de Piquillos.

Carne (Individual)

- Solomillo de Buey al Oporto.

Postre (Individual):

- Milhojas de Crema y Nata con Chocolate.

Bebidas:

Vino Tinto Ribera del Duero. Agua Mineral.
Café e Infusiones.