



BODAS

CON ENCANTO

2016

San Nicolás de Bari, 31
40160 Torrecaballeros, Segovia
921 401 090

www.laportadamediodía.com
hornodeasar@laportadamediodía.com



MENÚ I

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Croquetas de Boletus
Haz de calamares a la romana con bacon
Tartaleta de picadillo y queso azul
Bastoncitos de tempura de verduras
Cucurucho de merluza, gambas y su pil-pil
Tartaletas de pisto con bonito y huevos de codorniz
Canelón de morcilla con manzana Reineta
Chupito de salmorejo

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Ensalada de ventresca en escabeche y virutas de Ibérico

Rodaballo a la plancha con sofrito y crema de coliflor

Asado de cochinillo con ensalada



POSTRE

Creppes Zusette rellenos de manzana y plátano

– PARA LAS SEÑORAS –

Mousse de queso con membrillo y frutos rojos con leche merengada

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel

Blanco María de Molina D.O. Rueda

Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero

ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ II

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Queso Brie empanado con frutos rojos
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Croquetas de jamón y ave
Brocheta de pulpo a la gallega
Brocheta de pollo confitado con manzana y queso
Cucurucho de brandada de bacalao
Chupito de gazpacho de fresa
Gambas crujientes en corteza de trigo

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Salmorejo con helado de queso y virutas de Ibérico

Merluza con muselina de Puerros

Asado de cochinillo con ensalada



POSTRE

Papillote de frutas con galleta de manzana y sorbete de manzana verde
– PARA LAS SEÑORAS –

Milhojas de chocolate blanco con galleta de manzana y helado de vainilla
– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ III

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Tortilla cremosa de bacalao con mahonesa de frutos rojos
Brocheta de pollo al curry
Brocheta de tomate cherry, mozzarella y salmón marinado
Tosta de perdiz roja en escabeche
Tartar de ahumados con huevas de trucha
Gambas crujientes en corteza de trigo
Trufa de queso de cabra con anchoas y pistachos
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Crema de boletus

Bacalao confitado con coulis de tomate

Asado de cordero y cochinitillo con ensalada



POSTRE

Torrija caramelizada con manzana reineta y salsa de toffee

– PARA LAS SEÑORAS –

Tarta Sacher con galleta de manzana y sorbete de menta

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ IV

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Torreznos con ajos muy fritos
Pincho de tortilla de bacalao
Brocheta de cordero con sepia
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Empanadilla de lacón y cebolleta
Brocheta de Salmon sobre mini blini
Gambas crujientes en corteza de trigo
Chupito de gazpacho

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Salmorejo con helado de queso de cabra y virutas de Ibérico

Lubina a la plancha con salsa tártara

Solomillo a la parrilla con salsa de pimienta o roquefort,
verduras y patatas "cerilla"



POSTRE

Mousse de caramelo y café,
Dacquoise de almendra con sorbete de mandarina
– PARA LAS SEÑORAS –

Tarta capuccino y Baileys con galleta de manzana y helado de yogur
– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ V

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Croquetas de boletus
Brocheta de pulpo a la gallega
Tartar de mejillón y gambas
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Empanadilla de lacón y cebolleta
Mousse de foie, almendras y Pedro Ximénez
Chupito de gazpacho de sandía

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Ensalada de salmón, queso de cabra, membrillo y pasta fresca

Merluza sobre escalibada y patatas confitadas

Jarrete de cordero con patatas panaderas



POSTRE

Lágrima de chocolate rellena de mousse de naranja
con galleta de manzana y sorbete de mandarina

– PARA LAS SEÑORAS –

Tarta Ópera con galleta de manzana y sorbete de frambuesa

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ VI

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Gambas crujientes en corteza de trigo
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Brocheta de pulpo, patatas confitadas y tomate asado con salsa romescu
Bacalao con pisto del piquillo y trigueros
Paté de ave sobre pan de miel
Tartar de mejillón y gambas
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Chupito de crema de melón

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Crema de melón con virutas de Ibérico

Lomo de merluza con muselina de puerros

Asado de cochinillo con ensalada



POSTRE

Mousse de chocolate bombón sobre milhojas de chocolate belga
con galleta de manzana y sorbete de frambuesa

– PARA LAS SEÑORAS –

Natillas de mango con mousse de chocolate

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ VII

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Brocheta de pulpo a la gallega
Brocheta de pollo confitado, manzana y queso
Croquetas de boletus
Tortilla cremosa de bacalao con mahonesa de espinacas
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Gambas crujientes en corteza de trigo
Tartar de ahumados
Chupito de crema de melón

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Salmorejo con helado de queso y virutas de Ibérico

Terrina de foie micuit al Oporto con gelée de moscatel,
sésamo tostado y pan de miel

Asado de cabrito con ensalada



POSTRE

Mousse de tiramisú y chocolate belga con helado de frambuesa

– PARA LAS SEÑORAS –

Milhojas de nata y crema con helado de vainilla

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ VIII

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
– INCLUYE CORTADOR –
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Tartaleta de picadillo y queso azul
Croquetas de boletus
Pannacota de foie
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Langostinos con salsa romescu
Bastoncitos de tempura de verduras
Chupito de gazpacho

BEBIDAS

Vino, cerveza y refrescos

DURACIÓN

45 Minutos

Ensalada de langostinos con tartar de aguacate y gambas

Lubina a la plancha con salsa tártara

Carrillada de ternera en su jugo



POSTRE

Mousse de frambuesas con helado de leche merengada

– PARA LAS SEÑORAS –

Mousse de tres chocolates con sorbete de manzana verde

– PARA LOS SEÑORES –



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ IX

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
- INCLUYE CORTADOR -
Pan de miel con pate de ave
Buñuelo de sepia y azafrán
Trufa de queso de cabra y manzana con semillas de sésamo negro
Tartar de ahumados con huevas de trucha
Cajita de guacamole con anchoas
Haz de calamares a la romana con bacon
Pan de aceitunas con tomate y ventresca
Cucurucho de brandada de bacalao
Chupito de fresa con tomate y parmesano
Tosta de queso de cabra caramelizado
Brocheta de pollo confitado, manzana y queso
Brocheta de pulpo a la gallega
Tosta de Roquefort con nueces

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y limonada

DURACIÓN

60 Minutos

Terrina de foie micuit con gelée de moscatel y pan de miel

Solomillo de ciervo albardado con mango y bacon



POSTRE

Natillas a la antigua con mango y mousse de chocolate



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





MENÚ X

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Recebo
- INCLUYE CORTADOR -
Brocheta de morcilla con crujiente de bacon
Brocheta de pulpo a la gallega
Croquetas de boletus
Croquetas caseras de jamón y ave
Palitos de tempura de verduras
Cucurucho de brandada de bacalao
Chupito de crema de guisantes
Empanadilla de lacón y cebolleta
Tosta de micuit de foie
Tosta de queso de cabra con manzana caramelizada
Tosta de escabechado de perdiz roja
Brocheta de jamón de pato, queso manchego y melocotón
Tartar de ahumados con huevas de trucha

BEBIDAS

Vino, cerveza, refrescos y limonada

DURACIÓN

60 Minutos

Ensalada crujiente de cigalas

Asado de cabrito con ensalada



POSTRE

Creppes rellenos de manzana y plátano con salsa Zusette



BODEGA

Espumoso de Moscatel
Blanco María de Molina D.O. Rueda
Tinto Conde Siruela Joven D.O. Ribera del Duero
ó Tinto Muruve Joven D.O. Toro

Café y Aguardientes





CONDICIONES GENERALES

Para un día tan destacado, La Portada de Mediodía os ofrece...

Minutas personalizadas para todos los invitados.

Servicio personalizado: 1 camarero por cada 12 comensales.

El comedor estará decorado con plantas florales de temporada.

La decoración en mesa será nuestro camino de velas y disponemos tanto de mesas redondas como de imperiales, según preferáis.

Todos los servicios de Boda se realizarán en Cena.

El banquete quedará reservado en firme una vez se haga en efectivo el depósito estipulado de 600 € en concepto de señal. En caso de anular el evento, el adelanto no será devuelto en concepto de daños y perjuicios ocasionados a este establecimiento.

La elección del menú deberá quedar cerrada **30 días** antes de la celebración.

El número de invitados se establecerá definitivamente **8 días** antes del banquete, y éste número será el que se facturará al final del mismo.

No se admitirán productos que no estén controlados o manipulados por nuestros colaboradores. Estos menús son orientativos, por favor no dudéis en consultarnos cualquier cambio que deseéis hacer para que todo esté a vuestro gusto y os informaremos sobre el incremento o reducción de precio que supone el cambio de cada plato.

La forma de pago se hará por transferencia ya finalizado el banquete o bien por medio de talón conformado por el banco.

No está permitido hacer fuegos artificiales, ni petardos o similares. No se permite tirar confetis.

La Portada de Mediodía dispone de los servicios DJ DeeJay en exclusiva para asegurar el éxito de su fiesta. Podéis consultar las condiciones en el folleto que os facilitaremos. No está permitida la contratación de otro DJ.

Si en vuestra boda os reunís como **mínimo 100 personas**, además os ofrecemos...

De noviembre a febrero, ambos inclusive, el 10 % de descuento para cualquier día de la semana y todos los viernes del año los precios también tendrán el 10 % de descuento, excepto festivos y vísperas de festivos.

Vuestra boda en exclusiva a partir de 130 personas, consúltanos será increíble.

Invitación del menú degustación. Un mes antes de la fecha de vuestro banquete, esta casa tiene por costumbre invitar a un menú degustación. Esta degustación consistente en 14 referencias para el aperitivo, 3 primeros, 3 segundos, 3 terceros y 3 postres, así como los vinos correspondientes y el espumoso seleccionado. Si los invitados a vuestra celebración superan las 100 personas la invitación será para 6 personas. Si vuestra boda es de menos de 100 personas la invitación será únicamente para vosotros dos.





OPCIONES EXTRAS Y COMPLEMENTOS

Ponemos a vuestra disposición una serie de servicios complementarios que os pueden interesar. Estos complementos no están incluidos en el precio del menú.

Barra libre: Con una duración de 2 horas a 10 € por persona. Cada hora adicional a 5 € por el 50% de invitados. Barra libre por ticket a 6 € unidad. No están incluidas en la barra libre reservas ni bebidas Premium.

Recena: Os ofrecemos un apetitoso surtido de deliciosos bocaditos fríos y calientes según temporada. Con un precio de 6 € por persona por el 50% de invitados.

Sorbetes: Refreshantes cortantes que se sirven entre el pescado y la carne. Su precio es de 4 € por persona.

En los menús que llevan asado de cordero y cochinillo, si se prefiere sólo con cordero, el precio del menú aumentaría 3 € y si sólo se elige con cochinillo, entonces se descontarían 3 €.

Nuestra bodega os ofrece:

Cava de la Casa El Cellar Vell o Vino Espumoso de Moscatel Reymos.

Tinto: Muruve Joven, D.O. Toro o Conde Siruela Joven, D.O. Ribera del Duero.

Blanco María de Molina, D.O. Rueda.

Para el menú de los más pequeños tenemos: entrantes de jamón, croquetas y tortilla española. Como plato principal se puede elegir: filete a la plancha, escalope con patatas, pechuga de pollo o chuletas de lechal. De postre un delicioso helado, con refresco o agua incluidos.

El precio es de 40,00 € + I.V.A. Si deseáis otras opciones, consultadnos.

En aquellos menús que vaya incluido el jamón se incluirá un cortador, uno por cada 100 personas.

Dulzaina y tamboril: la música tradicional de nuestra tierra recibirá a los novios, hará el acompañamiento de los platos en sala y amenizará el aperitivo o cóctel. Su precio es de 120 €.

Para la ceremonia civil, La Portada de Mediodía os ofrece sin coste alguno: sillas para 50 invitados y mesa para la celebración.

Si te os apetece, disponemos de grupo lírico para la ceremonia en la iglesia o en el restaurante, os informaremos encantados de sus condiciones y presupuesto.

