

MENÚ 1

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con
Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entrantes Los Arcos

Jamón y Lomo Ibérico,
Jamón de Pato a la Pimienta, Queso semi-curado

Lomo de Merluza al Azafrán
con Almejas y Gambas

Medallones de Solomillo de Vacuno a la parrilla
con Patatas panadera y Verduritas Glaseadas

de Postre...

Tarta nupcial ``Hojaldre y Crema con Frutas``
y Helado de Yogourt y Frutos Rojos sobre tulipa

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Montespina D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Fuentespina co/D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

65€

IVA incluido

MENÚ 2

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con
Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Ensalada Templada de vegetales con Pulpo, Gambas,
Jamón de Pato Tacos de Foie y Frutas Rojas

Bacalao con Almejas y Muselina de Puerro

Corderito Lechal asado en horno de leña

`` Servido en Cuartos `` con patatas panadera

de Postre...

Tarta Nupcial `` Ponche de Segovia ``
con Helado de Stracciatella sobre tulipa

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carraminbre D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

69€

IVA incluido

MENÚ 3

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con
Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entrantes a compartir al centro de la Mesa

Jamón y Lomo Ibérico, Queso semi-curado
Ensalada de pimientos rojos con Atún Escabechado
Revuelto de Rape, Langostinos

Langostinos de Sanlúcar cocidos al vapor
con Salsa de Mahonesa y Vinagreta

Corderito Lechal asado `` Servido en Cuartos ``
con ensalada de la huerta, Lechuga, Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Ponche de Segovia ``
Con helado de turrón sobre tulipa

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates ``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco Rey Santo D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Viña Salceda D.O. Rioja

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

72,50€

IVA incluido

MENÚ 4

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con
Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Crema de Puerro y patata Ahumada con Teja de Ajo
Ó
Salmorejo con Polvo de jamón

Gambón al Horno

Lomo de Merluza en salsa verde con Almejas

Medallon de Solomillo de vacuno con salsa de Foie
y Patatas Confit y Pimientos Rojos

de Postre...

Tarta nupcial Sirena
y Helado de Leche Merengada sobre tulipa

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates ``

Bodega

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo
Vino Tinto Carraminbre D.O. Ribera del Duero
Cava Idilicum Brut
Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

**Nota: Si desean añadir un Sorbete de Limón al Cava
ó de Mandarina al Cointreau o Mojito etc... el suplemento es de 5.00 € por pax.*

76€

IVA incluido

HOTEL AR LOS ARCOS****. Pso. Ezequiel González, 26. 40002. Segovia.

Tel. 921 437462 - Mail: hotellosarcos@hotellosarcos.com

www.arhoteles.com

MENÚ 5

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo, con cortador de Jamón en Vivo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas de Bombón de Foie con Reflejos de Frambuesa, Rollitos de Salmón Ahumado con queso de Burgos, Pulpo y su Tomatina, Bombón de Foie y Escabeches

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales Vasitos con Cremas de Puerro y Calabacín de Hongos y de Cangrejos

Salmorejo, Vichichoise, Gazpacho de Fresas,

``Según temporada Fríos y Calientes a elegir tres``

Mini Brocheta de rape y Langostinos a la Plancha

Pirulí de Pintada con reducción de Pedro Ximenez

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Salmon con Aguacate y Langostinos con Vinagreta de Jerez

Sorbete de Frutas de la Pasión

Cochinillo Asado `` Marca de Garantia ``
con ensalada de la Huerta Lechuga Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta Nupcial Sirena con Helado de Chocolate

Café e Infusiones

``Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto 912 , Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorniu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

81,50€

IVA incluido

MENÚ PROMO ESPECIAL 30 ANIVERSARIO "TODO INCLUIDO "

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas Variadas

Pulpo, Escabeches, Surimi, Bombón de Foie y
Rollito de Salmon con Queso de Cabra

Caprichos Calientes

Croquetas Caseras Variadas, Gambas en tempura, Delicias de Cecina y Membrillo con
Cobertura de Almendra, Twister de Foie y Avellana y Palitos Vegetales

Copa de Cava, refrescos, cervezas, vinos

Menú

Entremés Especial

Jamón y Lomo Ibérico, Queso Semi-curado
Triangulo de Foie fresco y sirope de Frambuesas con pan tosta

Tronco de Bacalao confitado con salsa de almendras al Cava

Sorbete de Mojito

Cochinillo Asado `` Marca de Garantía``
con ensalada de la Huerta Lechuga Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Ponche de Segovia``
con helado de Stracciatella sobre Tulipa

Café e Infusiones

`` Tejas de Almendra y Chocolates``

Bodega

Agua Mineral Solán de Cabras

Vino Blanco, Erre de Herrero, D.O. Rueda Superior

Vino Tinto 912 Altitud Roble, D.O. Ribera del Duero

Cava Codorníu 1551 Brut Nature D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre ``Baile Disco - Barra Libre y Golosinas 2 Horas``

90€

IVA incluido

MENÚ 25 ANIVERSARIO "TODO INCLUIDO"

Aperitivo de Bienvenida

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas sorpresa del Chef

Caprichos Calientes

Delicias de Bechamel, Gambas en Tempura, Saquitos de Marisco
y Crujientes de Morcilla

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada con Frutas, Jamón de Pato, Queso de cabra y Nueces

Rape a la Marinera con Almejas

Sorbete de Mandarina al Cointreau

Cochinillo Asado `` Marca de Garantia ``
con ensalada de la Huerta Lechuga Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial `` Charlota y Frutas ``
con helado de Chocolate Sobre Tulipa

Café e Infusiones y "Petit Four"

Bodega

Agua Mineral Solán de Cabras

Vino Blanco Erre de Herrero D.O. Rueda Superior

Vino Tinto Paco Garcia Magnum , D.O. Rioja

Cava Pares Balta Brut D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre ``Baile Disco - Barra Libre y Golosinas 3 Horas``

Tentempié y fin de Fiesta:

Hojaldritos Variados, Mini Croissant Bikini, Preñaitos de Chorizo y Pulguitas de tortilla de Patata

115,50€

IVA incluido

MENÚ "La Cocina de Segovia" "TODO INCLUIDO"

Aperitivo de Bienvenida

Jamón Ibérico de Recebo, con cortador de Jamón en Vivo

Selección de Cucharitas

Cucharitas Rellenas Sorpresa del Chef

Caprichos Calientes

Delicias de Bechamel, Gambas en Tempura, Saquitos de Marisco
y Crujientes de Morcilla

Copa de Cava, Vinos, Cervezas ó Refrescos

Menú

Ensalada de Bogavante y Mango con emulsión
de ajo blanco y esencia de Yogourt

Lomo de Merluza al Balsámico de Módena con Gambas

Sorbete de Frutas de la Pasión

Corderito Lechal y Cochinillo Asado "Marca de Garantía"
con ensalada de la Huerta, Lechuga, Tomate y Cebolla

de Postre...

Tarta nupcial ``Hojaldrito de Chocolate y frutas``
Con helado de Stracciatella sobre Tulipa

Café e Infusiones

"Tejas de Almendra y Chocolates"

Bodega

Agua mineral

Vino Blanco 921, D.O. Rueda Pie Franco - 100 X 100 Verdejo

Vino Tinto Carramimbre Roble, Magnum Ribera del Duero

Cava Anna de Codorniu D.O. Cava

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas

Bailando con Barra Libre ``Baile Disco - Barra Libre y Golosinas 3 Horas`` y Degustación de Pastelitos

136,50€

IVA incluido

HOTEL AR LOS ARCOS****. Pso. Ezequiel González, 26. 40002. Segovia.

Tel. 921 437462 - Mail: hotellosarcos@hotellosarcos.com

www.arhoteles.com

MENÚ ESPECIAL GENTE JOVEN

Niños Hasta 10 años

Plato de entremeses calientes

Jamón, Lomo Ibérico y Queso

Croquetas del Chef

Gambas en tempura

Ó

Spaghetti con tomate

Ó

Sopa de cocido con Fideos

después...

Escalope Empanado con patatas fritas

Ó

Chuletillas de Cordero con Patatas fritas

Ó

Delicias de Merluza con patatas Fritas

De Postre...

Tarta Nupcial de boda

con helado

Bebidas

Agua mineral

Zumos, Refrescos y colas

32€

IVA incluido