



CASTILLA TERMAL
BALNEARIO DE OLMEDO

☆☆☆☆

| | |
|-------------------------------------|--------|
| Indice | Pág 1 |
| Castilla Termal Balneario de Olmedo | Pág 2 |
| Todos los menús incluyen | Pág 4 |
| Cóctel de Bienvenida | Pág 5 |
| Menú Infantil | Pág 6 |
| Menú I | Pág 7 |
| Menú II | Pág 8 |
| Menú III | Pág 9 |
| Menú IV | Pág 10 |
| Menú V | Pág 11 |
| Menú VI | Pág 12 |

COMUNIONES Y BAUTIZOS. CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE OLMEDO

UN DÍA TAN IMPORTANTE SE MERECE UN LUGAR MUY ESPECIAL.

Castilla Termal Balneario de Olmedo sabe que el día de la comunión o el bautizo son algunos de los momentos más importante de muchas familias, por eso en nuestro hotel balneario ponemos a vuestra disposición nuestras instalaciones para hacer de este día una fecha especial.

Nuestro equipo profesional se encargará de que todo esté perfecto el día de la celebración para que sólo os tengáis que preocupar de disfrutar con vuestros hijos. Nuestros menús están formados por los mejores productos de mercado de la zona, siempre con un toque de innovación para que sorprendáis a vuestros familiares y amigos.



LOS MENÚS INCLUYEN

- **Bolsa de chuches** para los niños hasta 12 años.
- **Animación infantil** (mínimo 5 niños).
- **Decoración floral** en las mesas.
- **Minutas.**
- **Regalo especial de pase para 2 adultos y 1 niños a la piscina termal.**
- **Bodega incluida:** Agua mineral, vino blanco D.O. Rueda, vino tinto D.O. Ribera del Duero Roble, espumoso D.O. Cava, café e infusiones. Consulte opciones de cambios en la bodega.

Posibilidad de añadir mesa dulce con suplemento.

Reserva y contratación: El evento quedará confirmado con la firma de un contrato de comunión/bautizo y realizando un depósito por importe de 300€ que se descontarán de la factura final. En caso de cancelación, el depósito no es reembolsable. El resto del importe se abonará el día del evento.

Precios por persona con IVA incluido.

Si desea completar su menú puede añadir:

- Combinado servido en mesa 6€/ persona.
- Licor servido en mesa 3,50€/ persona.



CÓCTEL DE BIENVENIDA 18€

Brocheta oriental de atún con salsa tandoori.

Pan de miel, parfait de pato y su magret braseado.

Pirulís de pulpo a la gallega.

Croqueta de bacalao a la crema de camarones.

Bollito relleno de crema de sobrasada con miel y romero.

Tortitas de limón y tartar de salmón salvaje con perlas de wasabi.



MENÚ INFANTIL 32€

Entremeses variados (embutidos y fritos).

Principal a elegir entre (acompañado de patatas fritas):

- Chuletilas de lechazo.
- Pechuguitas de pollo.
- Mini hamburguesa de ternera.

Tarta especial con helado.



MENÚ I. 49€

ENTRANTE.

Ensalada original de salmón ahumado y marinado, cortezas crujientes y tomatitos confitados.

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre pescado o carne).

- Lomo de merluza a la marinera con langostinos al brandy añejo.
- Pluma confita de ibérico de bellota, patatas panaderas con láminas de boletus y picada de albahaca y anacardos.

POSTRE:

Tarta especial con helado.



MENÚ II. 55€

APERITIVOS A CENTRO DE MESA.

Surtido de ibéricos de bellota.

Tabla de quesos de la Serrada con pan carasatu y mermelada de pimientos asados.

Hojaldrado de mantequilla relleno pato confitado al Pedro Ximénez.

Croquetas de jamón ibérico.

Rabas de calamar con muselina de alioli.

Colas de langostinos crujientes con salsa teriyaki.

CORTANTE.

Sorbete de mojito de fresas.

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre pescado o carne).

- Bacalao al estilo barquero con patatas rotas, pimentón dulce, ajitos y polvo de pistacho tierno
- Cochinillo asado al estilo segoviano, patatas confitadas y ensalada de la huerta

POSTRE:

Tarta especial con helado.

MENÚ III. 59€

APERITIVOS A CENTRO DE MESA.

Surtido de ibéricos de bellota.

Tabla de quesos de la Serrada con pan carasatu y mermelada de pimientos asados.

Hojaldrado de mantequilla relleno pato confitado al Pedro Ximénez.

Croquetas de jamón ibérico.

Rabas de calamar con muselina de alioli.

Colas de langostinos crujientes con salsa teriyaki.

Timbal de manzana asada mousse de foie, cebolla caramelizada y yuca frita.

CORTANTE.

Sorbete de mojito de fresas.

PLATO PRINCIPAL (a elegir entre pescado o carne).

- Merluza de pincho a la Olmedana.
- Lechazo asado al estilo tradicional con patatas confitadas y ensalada de temporada.

POSTRE:

Tarta especial con helado.



MENÚ IV. 65€

ENTRANTE.

Pan japonés al vapor, lomos de sardina con aromas de encina, tomate concasse y crema de mango acidulada.

PESCADO.

Lomos de lubina asados con patas de pulpo a la gallega.

CORTANTE.

Sorbete de mojito de fresas.

CARNE.

Milhojas de Solomillo de vacuno nacional, mousse de foie, cebolla caramelizada y salsa de uvas pasas.

POSTRE.

Tarta especial con helado.

MENÚ V. 74€

ENTRANTE.

Tartar de rape, centollo y langostinos con tomate corazón de buey, tofe de ajitos tostados y torreznos de mar crujientes.

PESCADO:

Corvina al horno, crema de almejas, mejillones en salmuera y zamburiñas al ajillo.

CORTANTE:

Sorbete de limón y lima.

CARNE:

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de la huerta.

POSTRE:

Tarta especial con helado.

MENÚ VI. 79€

ENTRANTE.

Brocheta de vieira, pulpo y colas de gambones sobre picada de tomate negro y dátiles.

PESCADO:

Estofado de rape y langostinos empiñonados.

CORTANTE:

Sorbete de mojito tradicional.

CARNE:

Solomillo de ternera roja, con escalopa de foie fresco, cebollitas glaseadas, compota de manzana acida y setas de temporada.

POSTRE:

Tarta especial con helado.





CASTILLA TERMAL
HOTELES

CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE OLMEDO
C/Pago de Sancti Spiritus, 47410 Olmedo. (Valladolid).
T. 983 600 237

Más información
eventos.olmedo@castillatermal.com
www.castillatermal.com