



MENÚS GRUPO 2026

Menú nº 1

Entradas

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Croquetas de cecina y senderuelas

Ensalada de gambón, cebolla crujiente, naranja y

vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Risotto de boletus y calabacín con aroma de trufa y parmesano

Segundo plato

Lingote de salmón con crema de boletus, sabayón ahumado y chopitos

Bacalao confitado sobre cremoso de apionabo vainas verdes, tomate y salsa ponzu

Secreto de La Venta Tabanera a la plancha con patatas baby, crujiente y salsa de Pedro Ximénez

Entrecot de vacuno con guarnición

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla
Y palomitas caramelizadas

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. Rueda

Café y Licor

52,50

L-V NO FESTIVOS 47.90

Menú nº 2

Entradas

Terrina de queso con coulis de membrillo

Croquetas de bacón y kimchi casero

Pulpo a la plancha con patatas revolconas, y alioli cítrico

Primer plato

Huevo a bajada temperatura con cremoso de patata trufada y crujiente de panceta

Segundo plato

Rodaballo a la plancha, con nuestra versión de chipirones en su tinta, alioli y focaccia

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y crema de piquillos

Entrecot de vacuno segoviano 60 días de maduración con patatas

Codillo de cerdo confitado a baja temperatura con parmentier de boniato y ensalada de lombarda, manzana y piñones.

Postre

Panacota de frutos rojos con chantilly

Tinto D.O. Ribera/Rioja y blanco D.O. Rueda

Café y Licor

56.90

L-V NO FESTIVOS 50.90

Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad
Si no encuentra un menú que le guste, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto. **Precios con IVA**

L-V = De lunes a viernes (excepto festivos) Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva del menú con al menos 72 horas de antelación. Gracias



Menú nº 3

Entradas

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Croquetas de cecina y senderuelas

Milhojas de queso de cabra, cebolla caramelizada y manzana Smith

Revuelto de boletus y cebolla caramelizada con aromas de campo

Segundo plato

Cordero y cochinillo asado Marca de Garantía con ensalada

Postre

Tarta de queso con frutos rojos y galleta

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. Rueda

Café y Licor

62.00

L-V NO FESTIVOS 55.50

Menú nº 4

Aperitivo

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Primer plato

Degustación de Judiones de la Granja

Segundo plato

Cochinillo Marca de Garantía asado con ensalada

Postre

Ponche de Segovia con helado de Vainilla

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. Rueda

Café y Licor

53,70

L-V NO FESTIVOS 48.70



Menú nº 5

Primer plato

Ensalada de canónigos, láminas de cecina, queso

de cabra tostado y gajos de naranja con aderezo de mango y tajín

Segundo plato

Rodaballo a la plancha, con nuestra versión de

chipirones en su tinta, alioli y focaccia

Tercer plato

Cochinillo Marca de Garantía asado con ensalada

Postre

Tarta de trufa con helado de chocolate

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. rueda

Café y Licor

66,00

L-V NO FESTIVOS 61.00

Menú nº 6

Entradas

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Jamón Mangalica Monte Nevado

Croquetas de cecina y senderuelas

Primer plato

Vieira y jamón ibérico sobre arroz meloso de setas al Pedro Ximénez

Segundo plato

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y crema de piquillos

Secreto de La Venta Tabanera a la plancha con patatas baby, crujiente y salsa de Pedro Ximénez

Codillo de cerdo confitado a baja temperatura con parmentier de boniato y ensalada de lombarda, manzana y piñones.

Magret de pato a la plancha con parmentier, manzana y maracuyá

Taco de costilla confitada con parmentier, compota de manzana y gel de naranja sanguina

Postre

Milhojas de crema y nata con helado de vainilla y salsa de toffe

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. Rueda

Café y Licor

52,50

L-V NO FESTIVOS 45.90

Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad
Si no encuentra un menú que le gusté, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto. **Precios con IVA**

L-V = De lunes a viernes (excepto festivos) Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva del menú con al menos 72 horas de antelación. Gracias



Menú nº7

Aperitivo

Langostino crujiente con gel de mango y coco

Bizcocho de cacao con mouse de foie

Primer plato

Frutos del mar (vieira, gambón, langostino y pulpo) con crema de bogavante y tirabeques salteados.

Segundo plato

Solomillo de vaca con parmentier, zanahoria en texturas y reducción de vino tinto

Postre

Milhojas de crema y nata con helado de vainilla y

salsa de toffe

Tinto D.O. Ribera/Rioja y Blanco D.O. Rueda

Café y Licor

63,50

L-V NO FESTIVOS 58.00

Menú nº 8 (solo cenas)

Entradas

Jamón Mangalica Monte Nevado

Croquetas de cecina y senderuelas

Pulpo a la plancha con patatas revolconas y alioli cítrico

Primer plato

Ensalada de gambón, cebolla crujiente, naranja y vinagreta de miel y mostaza

Segundo plato

Huevo de gallina campesana a baja temperatura con cremoso de patata trufada y crujiente de panceta

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla y palomitas caramelizadas

Tinto D.O. Ribera/Rioja y blanco D.O. Rueda

Café y licor

37,50

Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad
Si no encuentra un menú que le gusté, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto. **Precios con IVA**

L-V = De lunes a viernes (excepto festivos) Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva del menú con al menos 72 horas de antelación. Gracias



Para los niños (hasta 12 años)

Menú Infantil nº 1

Plato combinado

(filete de lomo a la plancha,
macarrones, croquetas y patatas
fritas)

Copa de helado

Pan, agua o refresco

21,00

Menú Infantil nº 2

Macarrones con picadillo

Entrecot a la plancha

Copa de helado

Pan, agua o refresco

25.50

ADAPTACIÓN DE MENUS INFANTILES PARA COMPARTIR SUPLEMENTO 6.50 €

Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad

Si no encuentra un menú que le guste, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto. **Precios con IVA**

L-V = De lunes a viernes (excepto festivos) Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva del menú con al menos 72 horas de antelación. Gracias



- El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad
- Si no encuentra un menú que le guste, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto.
- Estos menús son para grupos de 12 a 40 personas y mesas completas. Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.
- Para hacer efectiva su reserva se pedirá 100€ en concepto de fianza.
- La cancelación del evento hasta 15 días antes de la celebración no supondrá la pérdida de los depósitos efectuados.
- Se podrá ajustar el número final de comensales hasta 72 horas antes de la celebración del servicio, bien vía telefónica o bien por correo electrónico. En caso de bajada del número final de comensales el restaurante se hace cargo del 25% de la caída.
- Si el importe de la factura es superior a 1000€ la ley no nos permite aceptar el pago en efectivo, se deberá abonar mediante transferencia bancaria o tarjeta.
- El importe restante deberá abonarse mediante transferencia bancaria o tarjeta el mismo día del evento.
- Para dar fluidez en el cobro del servicio, solicitamos que el pago del importe total de la factura/ticket no sea realizado por más de dos personas.

Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

El restaurante se reserva el derecho a cambiar algún plato por exigencias de temporada o disponibilidad de producto, manteniendo siempre la misma calidad

*Si no encuentra un menú que le guste, díganos sus preferencias y se lo confeccionaremos a su gusto. **Precios con IVA***

L-V = De lunes a viernes (excepto festivos) Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva del menú con al menos 72 horas de antelación. Gracias