



## MENÚS GRUPO 2026/2027

### 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

57,75

L-V NO FESTIVOS 52.70

### 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

63.70

L-V NO FESTIVOS 57.10

**Restaurante Panorámico LA POSTAL.** T.921120329. Mail. [reservas@restaurantelapostal.com](mailto:reservas@restaurantelapostal.com) [www.restaurantelapostal.com](http://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

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

68.20

L-V NO FESTIVOS 61.00

### 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

59,10

L-V NO FESTIVOS 53.60



### 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

72,60

L-V NO FESTIVOS 67.10

### Menú nº 6

#### Entradas

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Revuelto de boletus y cebolla caramelizada con aromas de campo

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

57,50

L-V NO FESTIVOS 50.50

**Restaurante Panorámico LA POSTAL.** T.921120329. Mail. [reservas@restaurantelapostal.com](mailto:reservas@restaurantelapostal.com) [www.restaurantelapostal.com](http://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

69,85

L-V NO FESTIVOS 63.80

### Menú nº 8 (solo cenas)

#### Entradas

Jamón ibérico recebo 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

41,25

**Restaurante Panorámico LA POSTAL.** T.921120329. Mail. [reservas@restaurantelapostal.com](mailto:reservas@restaurantelapostal.com) [www.restaurantelapostal.com](http://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

22,00

### Menú Infantil nº 2

Macarrones con picadillo

Entrecot a la plancha

Copa de helado

Pan, agua o refresco

26.00

ADAPTACIÓN DE MENUS INFANTILES PARA COMPARTIR SUPLEMENTO 6.50 €

**Restaurante Panorámico LA POSTAL.** T.921120329. Mail. [reservas@restaurantelapostal.com](mailto:reservas@restaurantelapostal.com) [www.restaurantelapostal.com](http://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 gusté, 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](mailto:reservas@restaurantelapostal.com) [www.restaurantelapostal.com](http://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**