



## Restaurante Toros de Guisando



# 2012

Validos hasta el 01 de Junio de 2012



# Menús Especiales - Bautizos

Les presentamos una selección para la celebración de Bautizos esperamos que encuentre el más indicado para su celebración, si no es así, con mucho gusto le atenderemos personalmente en todas sus indicaciones para elaborar el menú que más se ajuste a sus necesidades.

---

**El plato de carne se puede sustituir por los siguientes pescados:**

- Lomo de salmón al Horno
- Lomo de Lubina a la plancha
- Lomo de Merluza al Horno con Boletus Edulis.

Se deberá de comunicar unos días antes los pescados y la cantidad que son necesarios preparar en sustitución de la carne.

---

**El menú elegido deben de comunicarlo como mínimo con cuatro días de antelación a la celebración.**

---

#### **Bodega:**

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda  
Agua Mineral , Cerveza, Refrescos  
Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 1

### De primero para compartir:

#### -Bandeja Delicias de Ibéricos

Buen Jamón Ibérico

Caña de Lomo Ibérico

Cuñas de Queso Flor de Esgueva

#### -Revuelto de ajetes y gambas

#### -Gambones especiales de Huelva a la plancha

### Para terminar una exquisita carne

#### -Medallón de Solomillo de Ternera a la plancha

acompañado de patatas panaderas

### Postre:

#### -Selecta tarta de Ponche Segoviano con Culís de Vainilla

#### -Helado Artesano de la Casa

**Precio por persona .... 34,90 €**

(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral , Cerveza, Refrescos

Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012

Hotel "Toros de Guisando" . Avenida de Madrid s/n . 05270-El Tiemblo (Ávila)

Teléfonos 600 508 040 - 918 627 082



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 2

### De primero para compartir:

#### -Bandeja Delicias de Ibéricos

Buen Jamón Ibérico

Caña de Lomo Ibérico

Cuñas de Queso Flor de Esgueva

#### -Revuelto de ajetes y gambas

#### -Queso Monte Enebro templado

acompañado de pimientos asados y piñones caramelizados

### Para terminar una exquisita carne

#### -Chuletón de Ternera de Ávila a la plancha

acompañado de patatas panaderas

### Postre:

#### -Selecta tarta de la Pastelería "El Parador"

#### -Helado Artesano de la Casa

**Precio por persona .... 33,90 €**

(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral , Cerveza, Refrescos

Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012

Hotel "Toros de Guisando" . Avenida de Madrid s/n . 05270-El Tiemblo (Ávila)

Teléfonos 600 508 040 - 918 627 082



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 3

### De primero para compartir:

#### -Bandeja Delicias de Ibéricos

Buen Jamón Ibérico

Caña de Lomo Ibérico

Cuñas de Queso Flor de Esgueva

#### -Revuelto de ajetes y gambas

#### -Delicias de Calamares a la Romana

### De segundo un succulento asado de

#### -Cochinillo asado al horno

acompañado de patatas panaderas

### Postre:

#### -Selecta tarta de la Pastelería "El Parador"

#### -Helado Artesano de la Casa

**Precio por persona .... 32,90 €**

(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral , Cerveza, Refrescos

Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012

Hotel "Toros de Guisando" . Avenida de Madrid s/n . 05270-El Tiemblo (Ávila)

Teléfonos 600 508 040 - 918 627 082



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 4

### De primero para compartir:

**-Buen Jamón Ibérico**

**-Pulpo a la Gallega con pimentón dulce de la Vera**  
con su patata cocida

**-Gambones especiales de Huelva a la plancha**

### Para terminar una exquisita carne

**-Medallón de Solomillo de Ternera a la plancha**  
acompañado de patatas panaderas

### Postre:

**-Selecta tarta de Ponche Segoviano con Culís de Vainilla**  
**-Helado Artesano de la Casa**

**Precio por persona ....34,50 €**  
(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda  
Agua Mineral , Cerveza, Refrescos  
Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 5

### De primero para compartir:

**-Buen Jamón Ibérico**

**-Pulpo a la Gallega con pimentón dulce de la Vera**  
con su patata cocida

### De primero

**-Piña Tropical con Langostinos**  
cocidos al vapor y acompañados de salsa rosa y Kiwi

### Para terminar una exquisita carne

**-Chuletón de Ternera de Ávila a la plancha**  
acompañado de patatas panaderas

### Postre:

**-Selecta tarta de la Pastelería “El Parador”**  
**-Helado Artesano de la Casa**

**Precio por persona .... 43,90 €**  
(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda  
Agua Mineral , Cerveza, Refrescos  
Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 6

### De primero para compartir:

#### **-Bandeja Delicias de Ibéricos**

Buen Jamón Ibérico  
Caña de Lomo Ibérico  
Cuñas de Queso Flor de Esgueva

#### **-Queso Monte Enebro templado**

acompañado de pimientos asados y piñones caramelizados

#### **-Salteado de Boletus edulis con Langostinos de Huelva**

### Para terminar una exquisita carne

#### **-Paletilla de Lechal asado al Horno**

acompañada de patatas panaderas

### Postre:

#### **-Selecta tarta de la Pastelería "El Parador"**

#### **-Helado Artesano de la Casa**

**Precio por persona .... 40,50 €**

(Iva No Incluido)

---

### Bodega:

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral , Cerveza, Refrescos

Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012

Hotel "Toros de Guisando" . Avenida de Madrid s/n . 05270-El Tiemblo (Ávila)

Teléfonos 600 508 040 - 918 627 082



# Menús Especiales - Bautizos

## Menú nº 7

**De primero para compartir entre cuatro personas:**

**-Buen Jamón Ibérico**

**--Queso Monte Enebro templado**

acompañado de pimientos asados y piñones caramelizados

**De primero**

**-Piña Tropical con Langostinos**

cocidos al vapor y acompañados de salsa rosa y Kiwi

**Para terminar una exquisita carne**

**-Medallón de Solomillo de Ternera a la plancha**

acompañado de patatas panaderas

**Postre:**

**-Selecta tarta de la Pastelería “El Parador”**

**-Helado Artesano de la Casa**

**Precio por persona .... 42,90 €**

**(Iva No Incluido)**

---

**Bodega:**

Vino Tinto Rioja de Crianza - Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral , Cerveza, Refrescos

Café e infusiones, copa de licor de frutas

Validos hasta el 01 de Junio de 2012

Hotel “Toros de Guisando” . Avenida de Madrid s/n . 05270-El Tiemblo (Ávila)

Teléfonos 600 508 040 - 918 627 082

# Menús Especiales - Bautizos

Restaurante “Toros de Guisando”



Tambien disponemos de salas privadas



# Menús Especiales - Bautizos

