



CASTILLA TERMAL  
BALNEARIO DE OLMEDO  
☆☆☆☆

*Comuniones*



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 nº 1	Pág 7
Menú nº 2	Pág 8
Menú nº 3	Pág 9
Menú nº 4	Pág 10
Menú nº 5	Pág 11
Menú nº 6	Pág 12

# CELEBRACIONES EN CASTILLA TERMAL Balneario de Olmedo

**Un día tan importante para vuestros hijos se merecen 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

Animación infantil.

Bolsa de chuches para los niños hasta 12 años.

Decoración floral en las mesas.

Minutas.

Regalo especial primera comunión: pase para 2 adultos y 1 niño a la piscina termal.

Muñeco primera comunión para la tarta.

IVA incluido.

**Bodega:** agua mineral, vino blanco D. O. Rueda, vino tinto D. O. Ribera del Duero, cafés e infusiones y espumoso.

**Si desea completar su menú puede añadir:**

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

# CÓCTEL DE BIENVENIDA. 17€

Vasitos de crema de tomate raf, huevo de codorniz crujiente de jamón ibérico.

Satay de salmón marinado al eneldo con salsa de soja dulce y sésamo.

Bocaditos de amapola, mermelada de cebolla y jamón de pato.

Pirulís de pulpo a la gallega.

Croqueta de puerro confitado, dátiles y zanahorias.

Madeja de pasta kataifi rellena de gambas al ajillo.

Blinis de lima y limón, mousse de foie y frutos secos.

Incluye agua, vino, cerveza y refrescos.





# MENÚ INFANTIL 32€

Entremeses variados (embutidos y fritos).

A elegir entre:

Chuletillas de lechazo.

Pechuguitas de pollo.

Mini hamburguesa de ternera con patatas fritas.

Tarta especial de primera comunión.





# MENÚ nº1. 49€

## **ENTRANTE INDIVIDUAL:**

Ensalada de colas de gambones escabechados, crustáceos y cítricos.

## **PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.**

Trancha de merluza en salsa verde con almejas.

Lomo de ternera rosada a la parrilla, graten de patatas a la crema y jugo de trufas ligado.

## **POSTRE:**

Tarta especial de primera comunión.

# MENÚ nº2. 55€

## **APERITIVOS A CENTRO DE MESA:**

Surtido de ibéricos de bellota.

Bastones de queso ahumado de la Serrada y magret de pato marinado.

Bloc de foie, polvo de pan de miel y jalea de higos verdes.

Croquetas de Boletus Edulis.

Rabas de calamar con muselina de ali oli.

Mini brochetas de colas de langostinos crocantes.

## **PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.**

Lomo de lubina relleno de gambas al ajillo con salsa de camarones.

Cochinillo asado al estilo segoviano, patatas confitadas y ensalada de la huerta.

## **POSTRE:**

Sorbete de mojito de fresas.

Tarta especial de primera comunión.

# MENÚ nº3. 59€

## **APERITIVOS A CENTRO DE MESA:**

Surtido de ibéricos de bellota.

Bastones de queso ahumado de la Serrada y magret de pato marinado.

Bloc de foie, polvo de pan de miel y jalea de higos verdes.

Croquetas de Boletus Edulis.

Rabas de calamar con muselina de ali oli.

Mini brochetas de colas de langostinos crocantes.

Mini canelones de manzana asada y cigalas a la crema.

## **PLATO PRINCIPAL A ALEGIR: entre pescado o carne.**

Bacalao a la Olmedana.

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de temporada.

## **POSTRE:**

Sorbete de mojito de fresas.

Tarta especial de primera comunión.



# MENÚ nº4. 65€

## **ENTRANTE INDIVIDUAL:**

Ensalada de solomillo de salmón ahumado, langostinos encurtidos, salsa César y espárragos trigueros en tempura.

## **PESCADO:**

Suprema de merluza nacional asada con salsa de vino Verdejo D.O. Rueda.

## **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 de primera comunión.

# MENÚ nº5. 74€

## **ENTRANTE INDIVIDUAL:**

Ensalada de rape alangostado, migas de centollo y tartar de langostinos.

## **PESCADO:**

Corvina a la parrilla, cachelos y pulpo a feira.

## **CORTANTE:**

Sorbete de limón y lima al vino blanco de Rueda.

## **CARNE:**

Lechazo asado con patatas confitadas y ensalada de la huerta.

## **POSTRE:**

Tarta especial de primera comunión.

# MENÚ nº6. 79€

## **APERITIVO CENTRO DE MESA:**

Brocheta de vieira, pulpo y dados de bogavante 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 ácida y setas de temporada).

## **POSTRE:**

Tarta especial de primera comunión.









**CASTILLA TERMAL**  
HOTELES

**CASTILLA TERMAL BALNEARIO DE OLMEDO**  
Pago de Sancti Spiritus s/n, 47410 Olmedo - Valladolid  
T. 983 600 237

[comercial.olmedo@castillatermal.com](mailto:comercial.olmedo@castillatermal.com)

[www.castillatermal.com](http://www.castillatermal.com)