



MENUS 2022

Restaurante Panorámico LA POSTAL

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

Lubina a la plancha con all i pebre de callos y gambones y ajo dulce

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y crema de piquillos

Secreto ibérico con parmentier, salsa teriyaki y chips de boniato.

Entrecot de vacuno con guarnición

Postre

Tarta de zanahoria con chantilly de queso y helado de mandarina

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

Café y Licor

41,50

Menú nº 2

Entradas

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Croquetas de bacalao y puerros

Jamón de pato curado en casa con ralladura de foie y germinados

Primer plato

Risotto de boletus y calabacín con aroma de trufa y parmesano

Segundo plato

Rodaballo a la plancha con crema de coliflor y pak choi salteado

Bacalao gratinado con alioli de ajo negro y crema de piquillos

Lomo de vaca vieja de Segovia Pedro Gomez con patatas fritas y brotes tiernos

Hamburguesa de cierva con salsa de queso segoviano y chutney de calabaza

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

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

Café y Licor

46,25

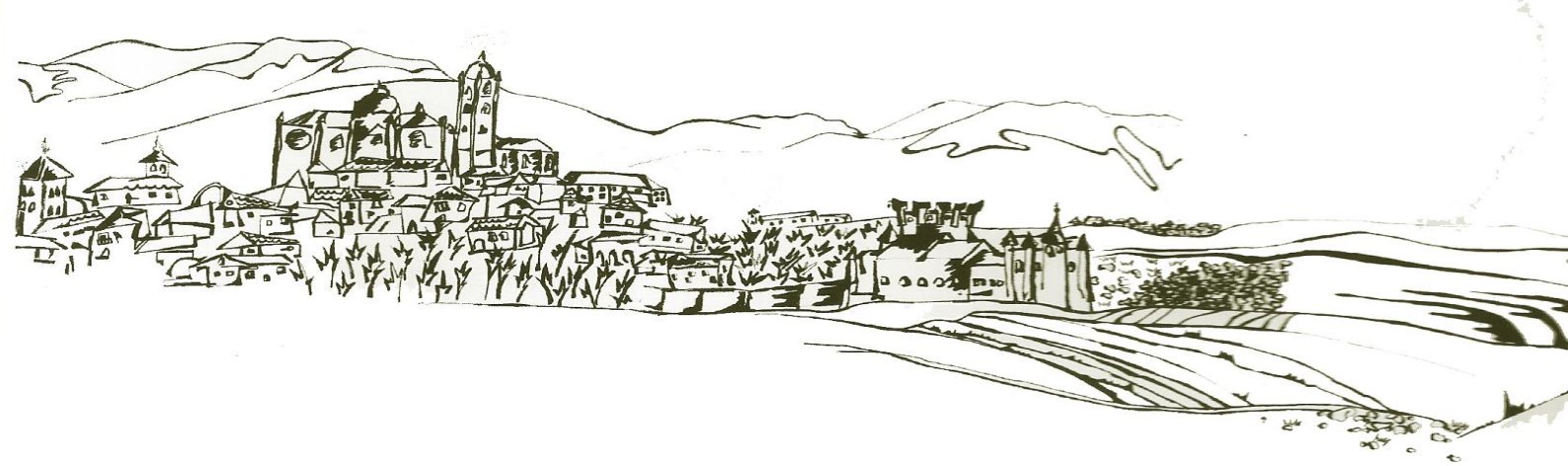
Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

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***

Estos menús son para grupos de 12 a 40 personas y mesas completas. Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva para un grupo 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 langostinos y cebolla confitada

Segundo plato

Cordero y cochinillo asado Marca de Garantía con ensalada

Postre

Tarta de queso cremosa con Kranfil de caramelo y espuma de limón y jengibre

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

Café y Licor

49,95

Menú nº 4

Entradas

Jamón Mangalica de Monte Nevado

Croquetas de bacalao y puerros

Revuelto de langostinos y cebolla confitada

Degustación de cigalas a la plancha con salteado de habitas, mousse de queso y miel cítrica de romero

Segundo plato

Cordero y cochinillo asado Marca de Garantía con ensalada

Postre

Ponche Segoviano con helado de vainilla

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

Café y Licor

54,90

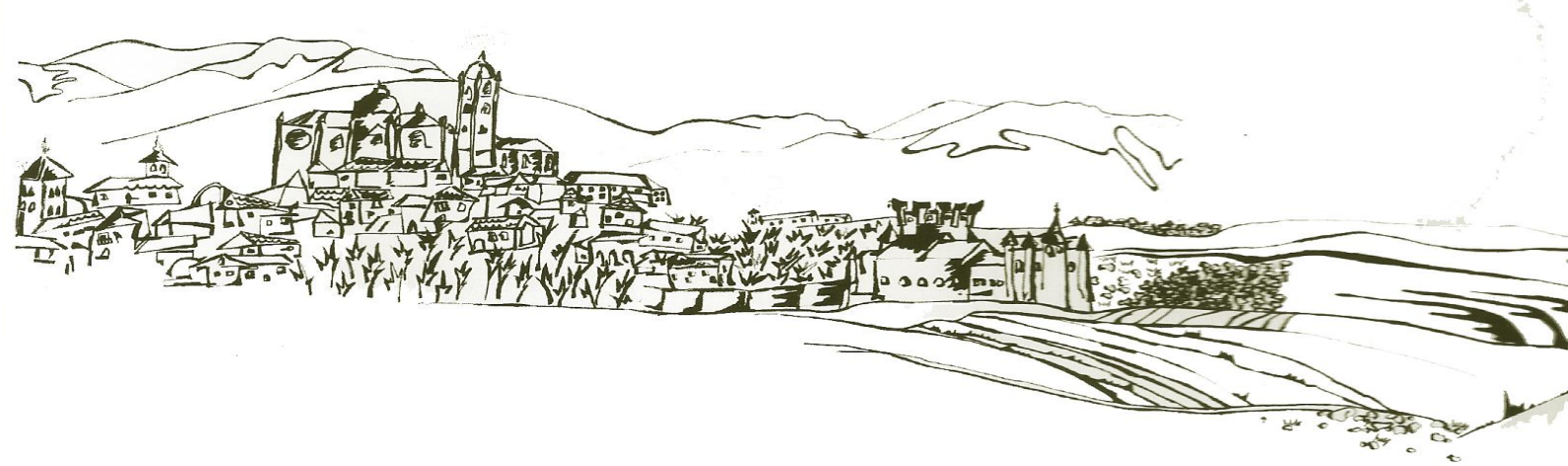
Restaurante Panorámico LA POSTAL. T.921120329. Mail. reservas@restaurantelapostal.com www.restaurantelapostal.com

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***

Estos menús son para grupos de 12 a 40 personas y mesas completas. Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva para un grupo con al menos 72 horas de antelación. Gracias



Menú nº 5

Aperitivo

Croquetas de bacalao y puerros

Croquetas de cecina y senderuelas

Primer plato

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

Segundo plato

Bacalao confitado con crema de patata ahumada y pisto marino

Tercer plato

Taco de costilla confitada con salsa barbacoa casera y chips de yuca

Postre

Brownie de chocolate con helado de vainilla

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

Café y Licor

47,50

Menú nº 6

Aperitivo

Paté de pato con mermelada de frutos del bosque

Primer plato

Judiones de La Granja

Segundo plato

Cochinillo asado Marca de Garantía con ensalada

Postre

Ponche Segoviano con helado de vainilla

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

Café y Licor

42,90

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**

Estos menús son para grupos de 12 a 40 personas y mesas completas. Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva para un grupo con al menos 72 horas de antelación. Gracias



Menú degustación

Aperitivos

Degustación de crema de apionabo y patata ahumada con cremoso de remolacha y berberechos al natural.

Croqueta de cecina y senderuelas

Jamón de pato curado en casa con ralladura de foie y germinados

Primer plato

Risotto de boletus y calabacín con aroma de trufa y parmesano

Segundo plato

Rodaballo a la plancha con pak-choy salteado, crema de coliflor y su jugo

Tercer plato

Presa de bellota ibérico 100% ecológica Monte Nevado

Postre

Torrija caramelizada con espuma de toffe y helado de lima

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

Café y Licor

54,90

Menú Infantil nº 1

Plato combinado

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

Muñeco de helado

Pan, agua o refresco

15,65

Menú Infantil nº 2

Macarrones con picadillo

Chuletitas de lechal con patatas fritas

Muñeco de helado

Pan, agua o refresco

19,00

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**

Estos menús son para grupos de 12 a 40 personas y mesas completas. Deben elegir un menú ÚNICAMENTE para toda la mesa.

Por favor rogamos hacer la reserva para un grupo con al menos 72 horas de antelación. Gracias