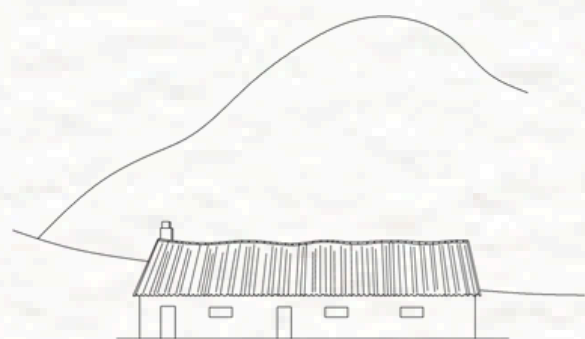


El Rancharillo

CATERING

Cocina tradicional con un toque innovador

DEL CÓCTEL A LA MESA



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

68€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos

SABORES PARA COMPARTIR

Crujiente de maíz con queso crema y salmón

Tosta de tartar ibérico

Nido de ensaladilla de gamba al ajillo

Timbal de carne con reducción de melocotón

Cucharilla de ceviche

Croquetas de la abuela

Saquitos de queso con miel de caña

Chicharrones al perol

Berenjenas con miel de caña

Cazón en adobo

EN LA MESA

Jamón ibérico y queso curado

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de mandarina

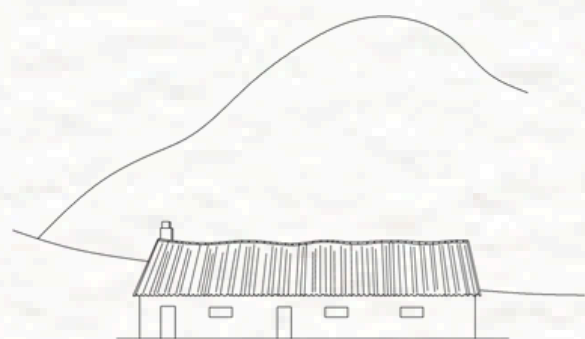
EL PLATO PRINCIPAL

Arroz con sepia y gambones

FINAL DULCE

Postre bombón de Ferrero

Barra libre de 3 horas incluida



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

75€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos
Estación de quesos y encurtidos

SABORES PARA COMPARTIR

Crujiente de maíz con queso crema y salmón
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Cucharilla de ceviche
Croquetas de la abuela
Saquitos de queso con miel de caña
Chicharrones al perol
Berenjenas con miel de caña
Cazón en adobo

EN LA MESA

Jamón ibérico

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Mango

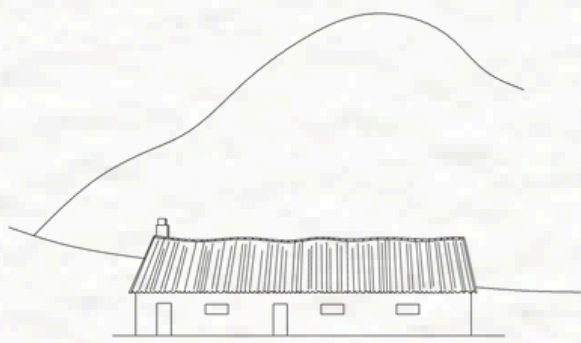
EL PLATO PRINCIPAL

Carrillada de cerdo con cama de parmentier

FINAL DULCE

Torrija brioche con dulce de leche y vainilla

Barra libre de 3 horas incluida



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

85€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos
Estación de queso y encurtidos (7 variedades)

SABORES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico (al pase)
Delicia de Anchoa del cantábrico con mantequilla
Vasito de salmorejo con jamón
Bombón de foie de pato
Mil hoja estetas con crema de trufa
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Cucharilla delicia de merluza
Cucharilla de tartar de salmón
Croquetas de la abuela
Saquitos de queso con miel de caña
Caramelo de secreto ibérico con Pedro ximenez
Chicharrones al perol
Berenjenas con miel de caña
Choco frito

EN LA MESA

Ensalada de rúcula y burrata

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Mango

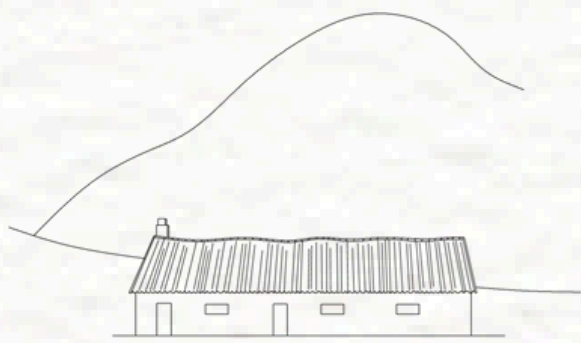
EL PLATO PRINCIPAL

Carrillada de cerdo con cama de parmentier

FINAL DULCE

Torrija brioche con dulce de leche y vainilla

Barra libre de 3 horas incluida



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

88€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos
Estación de queso y encurtidos (7 variedades)
Estación de Cortador Jamón ibérico
Estación pescado frito

SABORES PARA COMPARTIR

Delicia de anchoa del Cantábrico con mantequilla
Vasito de salmorejo con jamón
Bombón de foie de pato
Milhoja estetas con crema de trufa
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Cucharilla delicia de merluza
Cucharilla de tartar de salmón
Croquetas de la abuela
Patacón de carne desmechada
Saquito de cochinito con alioli
Chicharrones al perol
Berenjenas con miel de caña
Choco frito

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Mango

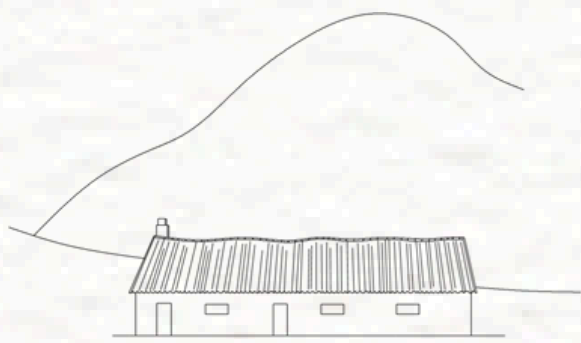
EL PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con cama de parmentier

FINAL DULCE

Torrija brioche con dulce de leche y vainilla

Barra libre de 3 horas incluida



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

92€
IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos
Estación de queso y encurtidos (7 variedades)
Estación de Cortador Jamón ibérico
Estación chicharrones
Estación pescaito frito (4 variedades)

SABORES PARA COMPARTIR

Delicia de anchoa del Cantábrico con mantequilla
Vasito de salmorejo con jamón
Bombón de foie de pato
Milhoja estetas con crema de trufa
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Cucharilla delicia de merluza
Cucharilla de tartar de salmón
Croquetas de la abuela
Mini brioche de carrillada
Saquito de cochinito con alioli
Berenjenas con miel de caña

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Mango

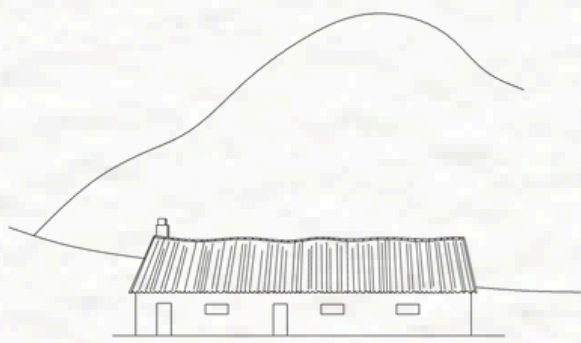
EL PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con cama de parmentier

FINAL DULCE

Torrija brioche con dulce de leche y vainilla

Barra libre de 3 horas incluida



El Ranchillo
CATERING

MENÚ

112€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos
Estación de queso y encurtidos (7 variedades)
Estación de cortador de jamón ibérico
Estación de chicharrones
Estación de pescaito frito (4 variedades)

SABORES PARA COMPARTIR

Delicia de anchoa del Cantábrico con mantequilla
Cazuelitas de papas aliñadas con Melba
Bombón de foie de pato
Milhoja estetas con crema de trufa
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Cucharilla delicia de merluza
Cucharilla de tartar de salmón
Croquetas de la abuela
Mini hamburguesa de ternera con rulo de cabra y
cebolla caramelizada
Saquito de cochinito con alioli
Berenjenas con miel de caña

PAUSA REFRESCANTE

Sorbete de Mango

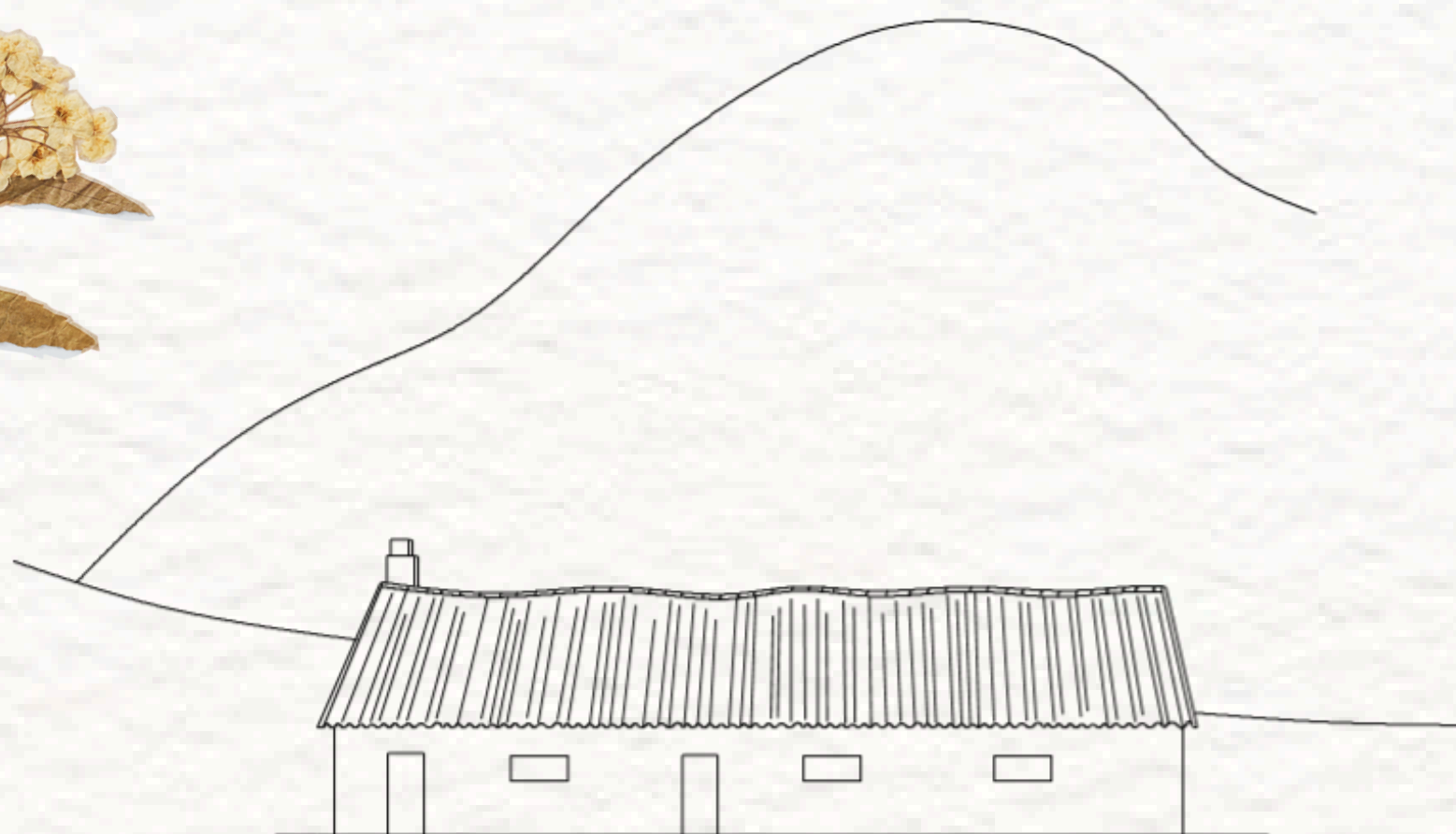
EL PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con cama de parmentier

FINAL DULCE

Tarta de queso con pistacho

Barra libre de 3 horas incluida



El Rancharillo

CATERING

Cocina tradicional con un toque innovador

CÓCTEL SELECTO



MENÚ

Tipo Cóctel

68€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino
Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos

ESTACIONES Y BOCADOS

Estación de cortador de jamón ibérico
Estación de pescaito frito (3 variedades)
Estación de cazuelas (2 variedades)

SABORES PARA COMPARTIR

Tabla de quesos al pase
Cazuelitas de papas aliñadas con Melva
Bombón de foie de pato
Tosta de tartar ibérico
Nido de ensaladilla de gamba al ajillo
Timbal de carne con reducción de melocotón
Mini brocheta de solomillo con bacon
Croquetas de la abuela
Saquito de cochinito con alioli
Berenjenas con miel de caña

FINAL DULCE

Mesa dulce

Barra libre de 3 horas incluida



MENÚ

Tipo Cóctel

83€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos

ESTACIONES Y BOCADOS

Estación de queso y encurtidos (7 variedades)

Estación de cortador de jamón ibérico

Estación de pescaito frito (4 variedades)

Estación de cazuelas (2 variedades)

SABORES PARA COMPARTIR

Delicia de anchoa del Cantábrico con mantequilla

Cazuelitas de papas aliñadas con Melva

Bombón de foie de pato

Gilda de anchoa

Milhoja estetas con crema de trufa

Tosta de tartar ibérico

Nido de ensaladilla de gamba al ajillo

Timbal de carne con reducción de melocotón

Mini brocheta de solomillo y bacon

Cucharilla delicia de merluza

Cucharilla de tartar de salmón

Croquetas de la abuela

Mini hamburguesa de ternera con rulo de cabra y cebolla caramelizada

Saquito de cochinito con alioli

Berenjenas con miel de caña

FINAL DULCE

Mesa dulce

Barra libre de 3 horas incluida



MENÚ

Tipo Cóctel

95€

IVA incluido

RECIBIMIENTO Y BIENVENIDA

Cruzcampo, Cerveza sin alcohol, Vino blanco, Vino Afrutado Ribera del Duero, Rioja, Refrescos

ESTACIONES Y BOCADOS

Estación de quesos y encurtidos (7 variedades)

Estación de cortador de jamón ibérico

Estación de chicharrones

Estación de pescaito frito (4 variedades)

Estación de cazuelas (2 variedades)

Estación pulpería

Estación de tacos

SABORES PARA COMPARTIR

Delicia de anchoa del Cantábrico con mantequilla

Cazuelitas de papas aliñadas con Melva

Bombón de foie de pato

Milhoja estetas con crema de trufa

Tosta de tartar ibérico

Nido de ensaladilla de gamba al ajillo

Timbal de carne con reducción de melocotón

Cucharilla delicia de merluza

Cucharilla de tartar de salmón

Croquetas de la abuela

Mini hamburguesa de ternera con rulo de cabra y cebolla caramelizada

Saquito de cochinito con alioli

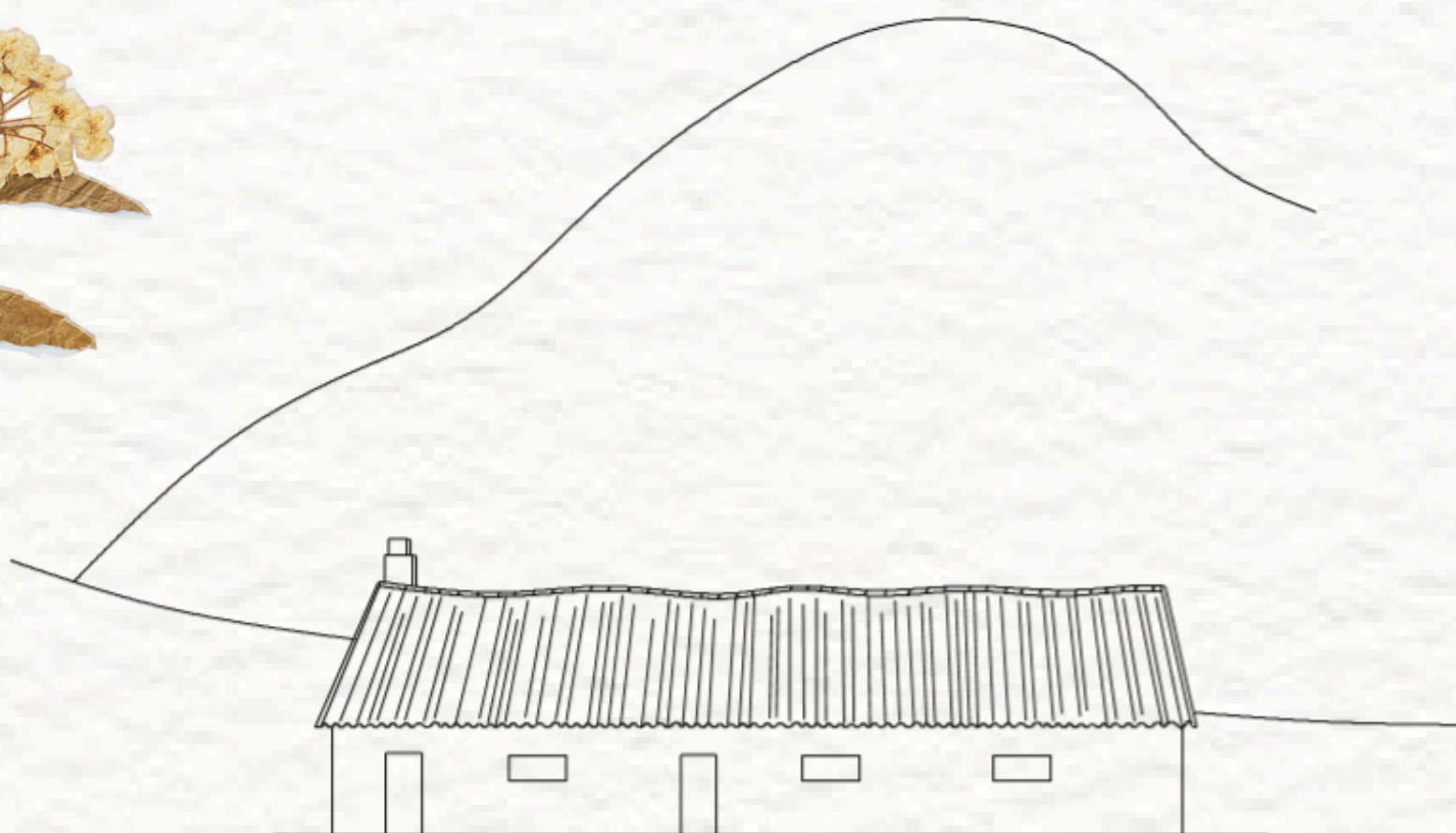
Berenjenas con miel de caña

FINAL DULCE

Mesa dulce

Barra libre de 3 horas incluida





El Rancho CATERING

Cocina tradicional con un toque innovador

SELECCIÓN DE APERITIVOS

Porque cada celebración es única, nuestros menús son completamente personalizables. Te presentamos nuestra propuesta de aperitivos para inspirar tu elección.

APERTIVOS FRÍOS

- Tosta con salmón y crema de queso
- Tosta de melva con lámina de pimiento asado
- Tosta de bacalao con un toque de salmorejo
- Tosta de anchoas del Cantábrico con reducción de tomate
- Tosta de sardina y lámina de aguacate
- Tartar de salmón y mango
- Tartar de atún con cama de aguacate
- Tartar de mango y aguacate
- Tartar ibérico
- Tartar de salmón con cama de aguacate
- Chupito de salmorejo con jamón
- Cucurucho de camarones y limón
- Cazuelita de papas aliñadas y melva
- Canastilla de ensaladilla de marisco
- Canastilla de ensaladilla rusa
- Canastilla de gambas al ajillo
- Ceviche de gamba blanca de Isla Cristina
- Gilda de boquerón, huevo de codorniz, aceituna y piparra
- Gilda de anchoa, aceituna, piparra y huevo de codorniz
- Chupa-chups de queso e ibéricos
- Cucharilla de cóctel de marisco
- Crujiente de paté de pato con nueces
- Bombón de foie
- Mini brocheta de queso y membrillo
- Timbal de carne con reducción de melocotón
- Cartuchito de queso





Selección de Aperitivos

EMBUTIDO

- Jamón ibérico
- Caña de lomo ibérico
- Lomito ibérico
- Morcilla ibérica
- Cecina de ternera
- Morcón ibérico
- Salchichón ibérico
- Chorizo ibérico

QUESOS

- Queso de oveja curado
- Queso semicurado mezcla
- Queso curado de cabra payoya
- Queso al pesto, queso verde, queso rojo
- Queso gorgonzola
- Queso de cabra
- Rulo de cabra
- Queso azul
- Queso emmental (queso suizo)

APERTIVOS CALIENTES

- Mini brocheta de langostinos con bacon
- Mini brocheta de solomillo con bacon
- Mini brioche con carrillada
- Mini hamburguesa de ternera con rulo de cabra y cebolla caramelizada
- Mini hamburguesa de choco y alioli negro
- Croquetas (de la abuela, cola de toro, espinacas, gambas al ajillo, etc.)
- Cartuchito de pescado frito (puntillitas, choco, adobo, bacalao, boquerones, gambitas, etc.)
- Barquitas de berenjenas con miel o salmorejo
- Cucurucho de chicharrones
- Cucurucho de patatas al perol
- Gyozas de pollo y verduras
- Taleguilla de quesos
- Saquito de cochinito y alioli
- Tiras de pollo cajún
- Cazuelita de carrillada al vino tinto
- Cazuelita de arroz (con pollo, de marisco, mixto, carrillada, setas y trufa, a elegir)
- Cazuelita de gambas al ajillo
- Cazuelita de revuelto montañés (chorizo, patata, pimiento y cebolla)
- Brocheta de langostino
- Pincho de pollo al estilo tradicional
- Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro
- Pincho de pulpo a la brasa con parmentier de patata y pimentón ahumado
- Mini hojaldres de setas con crema de trufa
- Vieiras gratinadas con crema de ajo negro y migas de pan crujiente

MESA GOURMET

- Mesa de panes y patés gourmet
- Mesa de aliños (papas aliñadas, ensaladilla, pimientos asados, etc.)
- Barco de marisco
- Mesa de sushi
- Cortador de jamón
- Mesa de quesos
- Mesa de encurtidos
- Mesa de cazuelas: mesa de arroz, carnes (jabalí, carrillada al vino tinto, etc.)
- Mesa de croquetas (de la abuela, atún, pulpo, espinaca con piñones, etc.)
- Revueltos (ajete y gambas, ibérico, setas, bacalao, etc.)
- Brasería (presa, secreto, lagartito, chorizo, chistorras, pinchito moruno, etc.)
- Estilo mexicano (tacos variados, salsas, fajitas)
- Tortillas (patata, gambas, chorizo, rellena, etc.)
- Mesa de postres y dulces gourmet
- Mesa de cócteles





Selección de Platos

PRIMEROS

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra, nueces y reducción de frutos rojos

Ensalada de rúcula con frutos secos y salmón

Ensalada de tomate, queso fresco, manzana y vinagreta de pimienta

Parmentier de patata con setas y crujiente de puerro

Tartar de salmón con aguacate, mango y sésamo tostado

Vichyssoise de puerros con crujiente de jamón

Arroz meloso con sepia y gambones

Arroz meloso con carrillada y queso gratinado

Huevos rotos con foie y cebolla caramelizada

Revuelto de bacalao dorado

Revuelto de setas con gambón

Lomos de bacalao con cama de wakame

Bacalao con gratén y verduritas a la inglesa





Selección de Platos

SEGUNDOS

Solomillo de ternera a la parrilla con patatas confitadas

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez sobre guarnición de parmentier

Solomillo de cerdo al foie de pato en cama de queso de cabra

Entrecot de ternera con salsa de setas y gratén de patatas

Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto con puré de boniato

Presa ibérica a la brasa con reducción de miel y patatas rústicas

Merluza de pincho a la marinera con patatas panaderas

Dorada a la espalda con guarnición de patatas confitadas

Cochinillo con milhojas de patatas





Selección de postres

POSTRES

Tarta de boda

Cheesecake de frutos rojos con base crujiente de galleta

Milhojas de hojaldre con crema pastelera y caramelo

Crujiente nido de hojaldre con crema pastelera y frutos rojos

Brownie de chocolate negro con helado de vainilla y coulis de

frambuesa

Tarta de zanahoria con mascarpone y caramelo

Torrija brioche con dulce de leche y helado de vainilla

