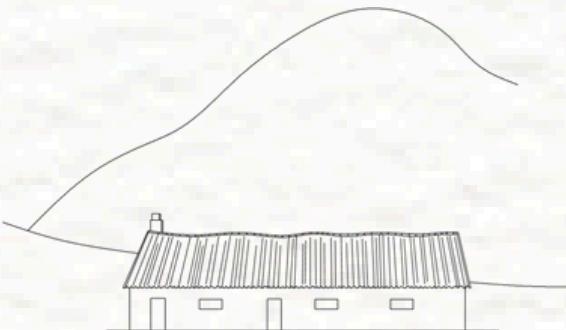


# *El Ranchillo*

## 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

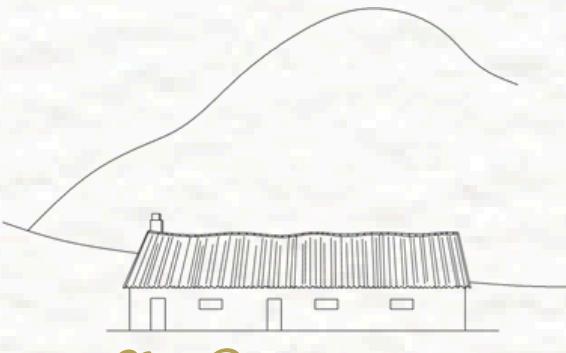
## EL PLATO PRINCIPAL

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*



# 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*



# 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*



# 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*



# 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

Sorbet de Mango

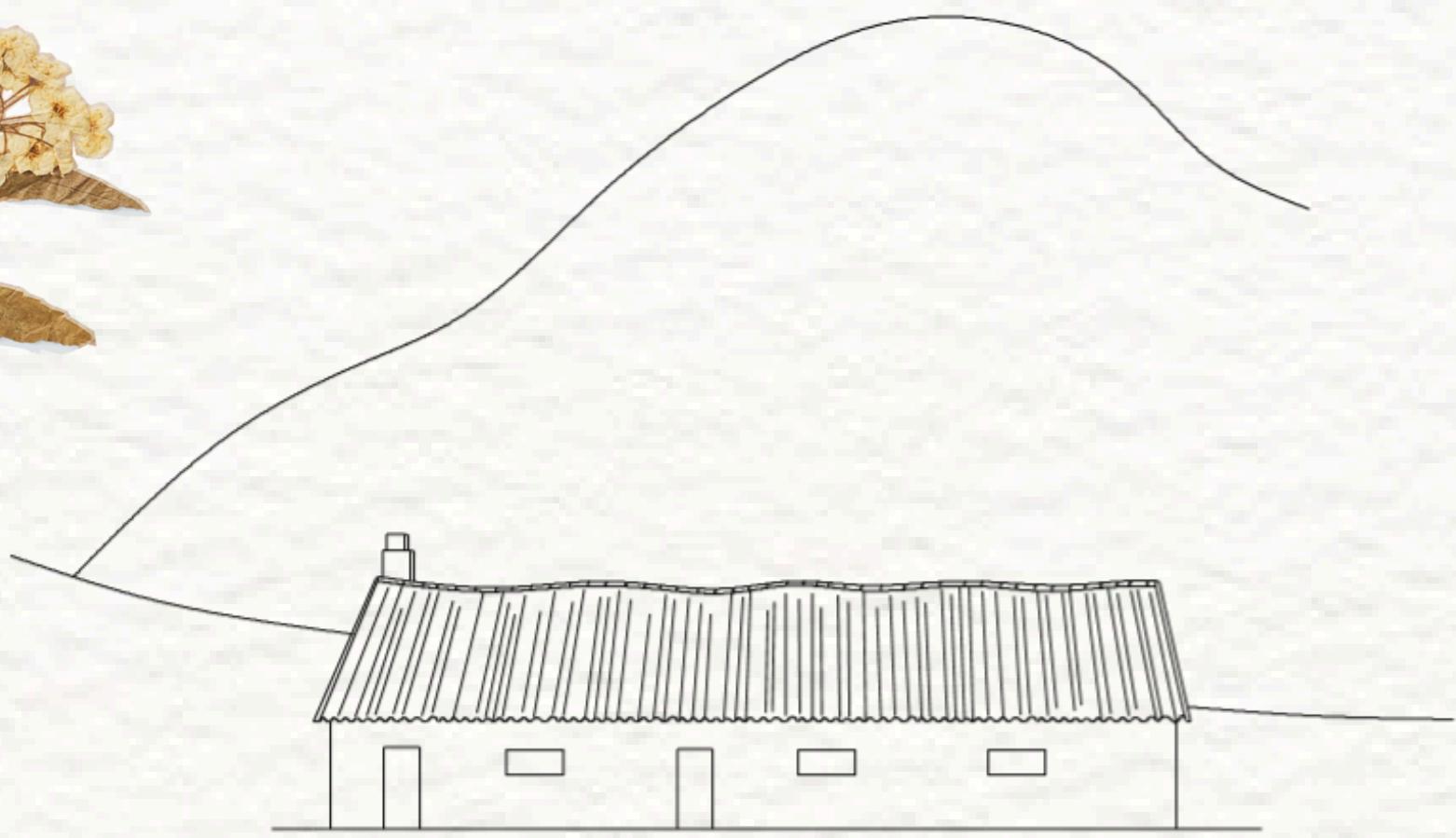
## EL PLATO PRINCIPAL

Solomillo al Pedro Ximénez con cama de parmentier

## FINAL DULCE

Tarta de queso con pistacho

*Barra libre de 3 horas incluida*



# *El Ranchillo*

## 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 pulperia

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 Ranchillo*

## 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.

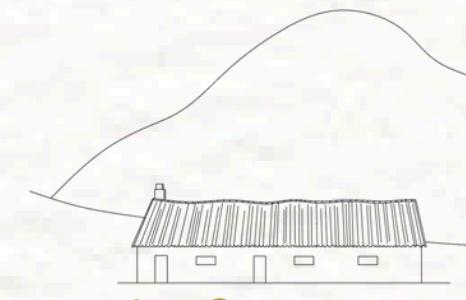
---



# Selección de Aperitivos

## 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
- Cucuricho 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



El Ranchillo  
CATERING

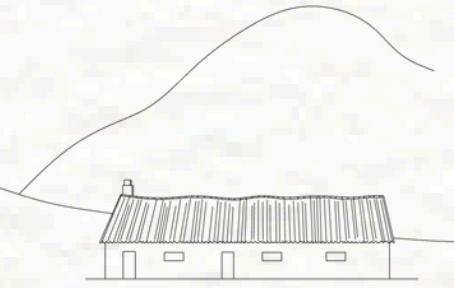
# Selección de Aperitivos

## 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)

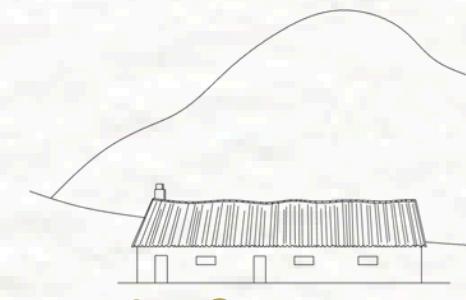


# Selección de Aperitivos

El Ranchillo  
CATERING

## 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
- Cucuricho de chicharrones
- Cucuricho 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

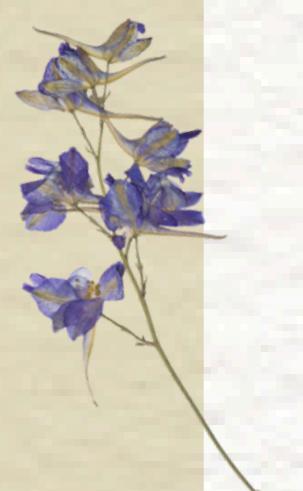


El Ranchillo  
CATERING

# Selección de Aperitivos

## 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 pimiento

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

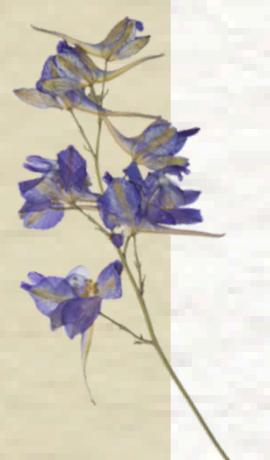
Huevos rotos con foie y cebolla caramelizada

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

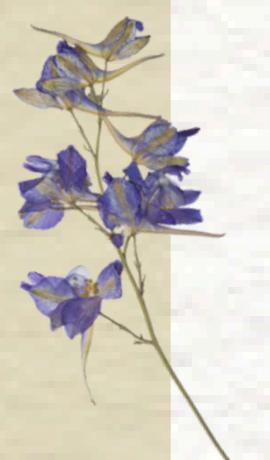
Carrillada de cerdo ibérico al vino tinto con puré de boniato

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  
framboesa

Tarta de zanahoria con mascarpone y caramelo

Torrija brioche con dulce de leche y helado de vainilla

