

# CIGARRAL EL BOSQUE



## Menú 2019 **Comuniones**

Dpto. Congresos y Convenciones  
Ctra. De Navalpino N°49. Toledo España  
T 925 28 56 40  
F 925 28 56 49  
congresos@hotelcigarralbosque.com  
www.hotelcigarralbosque.com



**CIGARRAL EL BOSQUE** quiere que uno de los días más especiales de la infancia de vuestros hijos sea inolvidable, por eso os ofrecemos:

- Un salón privado para que pueda disfrutar de la compañía de sus familiares.
- La posibilidad de confeccionar un menú totalmente personalizado.
- Diferentes menús infantiles para su elección.
- Impresión personalizada de su menú
- Decoración de las mesas.
- Parking exterior totalmente gratuito.
- Animación para que los niños puedan disfrutar de un día único lleno de diversión y entretenimiento, supervisados por personal cualificado.

### **Condiciones particulares**

- La finalización de la estancia de los comensales en los salones se estimará a las 18:00 hrs para los almuerzos y a las 01:00 hrs para las cenas.
- Podrá continuar la estancia en el Cigarral tomando una copa o refresco en un espacio único, donde estarán los más pequeños con la animación infantil disfrutando de un día tan especial.
- El número de invitados mínimo a facturar serán los confirmados 3 días antes de la comunión.
- En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 600 €uros en concepto de depósito, cantidad que será descontada de la factura final del evento
- La factura final será abonada en la Recepción del Hotel a la finalización del servicio
- A todos los precios se les incrementa el tipo de IVA vigente en la fecha de la celebración



## **LA CARTA DEL CIGARRAL**

**CIGARRAL EL BOSQUE** quiere que usted sea quien diseñe su propio menú, a su gusto, disfrute combinando los exquisitos platos creados por nuestro Chef.

En el menú personalizado es imprescindible incluir como mínimo: el Aperitivo, un entrante, un segundo y un postre a su elección de la carta que se acompaña.

Tenemos a su disposición menús de niños para menores de 10 años. Si asistieran a la celebración, vegetarianos, celíacos o alérgicos, les confeccionaríamos un menú a su medida.

### **Aperitivo de bienvenida**

#### **El Bosque**

Tartaleta de Guacamole, Tataki de Atún y Cherry.

Montadito Vegetal com Gulas y Rúcula.

Chupito de Gazpacho de Frutos Rojos y Pan Tostado.

Tosta de Mousse de Foie sobre Pan de Pasas

Bocachups de Brick de Morcilla y Manzana.

Mini brocheta Yakitori

Pan Bao Bun de Ciervo con Manchego.

Delicias de Boletus y Espuma de Ajo.

Precio por persona: 10 € + ivã



## **Aperitivo al centro de la mesa**

Selección de Chacinas Ibéricas y Queso Manchego Curado (caña de lomo, chorizo, salchichón).

Jamón Ibérico cortado a mano con Pan Tostado y Tomate.

Tempura de Verduras con Lascas de Manchego y salsa Romesco.

Tomate laminado con Burrata sobre Brotes tiernos y Pesto verde.

Lingote de Foie Micult, Lágrima de Mermelada de Naranja amarga y Pan de Pasas.

Croquetas de Perdiz sobre Patata Paja.

Morcilla de Arroz y Manzana, Salteado de Gulas y Espuma de Ajos.

Chipirones Encebollados y Chips Vegetales.

Pulpo a la Parrilla con sobre Patata Trufada y Alioli de Pimentón.

Ragut de Ciervo.

Palitos Vegetales con Salsa Romesco.

Falso Risotto de Carrillera de ibérico y Piñones.

Precio: 6 € + iva por cada aperitivo al centro de la mesa.



### **Entrantes**

Vichyssoise Templada con Vieiras Asadas, Gambón y Lascas e Manchego con Caviar de Oliva. ....	18.00€
Crema de Crustáceos, Gambón y Vieira a la Parrilla con Germinados. ....	19.00€
Gazpacho de Fresa, Langostino del Estrecho y Queso Feta con Huevas de Salmón .....	16.00€
Ensalada de Perdiz, Setas en Tempura y Cebollitas al Balsámico .....	20.00€
Ensalada de Foie sobre Pan de Especias, Pera laminada y Delicias de Pato con Piñones. ....	21.00€
Ensalada Templada de Queso de Cabra con Virutas de Cecina de Ciervo, Cebolla Caramelizada y Vinagreta de Frutos Secos. ....	20.00€
Mariscada "Cigarral el Bosque" (1 cigala, 4 langostinos, 4 gambones). ....	25.00€



## **Pescados**

Salmón a la Parrilla, y Milhojas de Verduras de la Huerta con Crema de Manchego y Azafrán. ....	22.00€
Dorada al horno con Wok de Verduras y Gambas al Sésamo. ....	20.00€
Suprema de Lubina a la Espalda con su Ajada de Piñones y Pisto Manchego. ....	21.00€
Merluza en salsa verde con Gambas y atadillo de Trigueros. ....	25.00€
Tronco de Bacalao con gratinado de Ajo negro y Verduras asadas .....	24.00€

## **Carnes**

Lomo de Ciervo Trinchado, Shitake Salteadas y lagrima de Frutos Rojos .....	26.00€
Secreto de Ibérico confitado con Patatas comineras y confitura de pera .....	18.00€
Solomillo de Ibérico a la Parrilla, Salsa de Ceps y Patata revolcona .....	20.00€
Entrecot de Ternera con salsa de Roquefort y Patata gratinada.....	23.00€
Paletilla de Cordero Lechal Asado en su Jugo con milhojas de Patata y Pimiento asado. ....	29.00€
Medallones de Solomillo de Ternera con intenso de trufa y selección de Hongos .....	27.00€
Cochinillo Confitado en su Jugo con gratén de Patata y Manzana Asada. ....	24.00€



### **Postres**

Tarta de Mazapán Toledano .....	7.00 €
Milhojas de Nata y Crema con Helado.....	7.00 €
Coulant de Chocolate Caliente con Crema de Vainilla.....	7.00€
Tarta Templada de Manzana a la Antigua .....	7.00€
Financier de frutas con crema.....	7.00€
Pirámide de chocolate blanco .....	7.00 €
Brioche Caramelizado al Horno, Crema Merengada y Helado de Turrón .....	7.00€

### **Sorbetes**

Sorbete de Limón Perfumado a la Hierbabuena .....	6.00 €
Sorbete de Mojito Cubano .....	6.00 €
Sorbete de Frutas del Bosque .....	6.00 €
Sorbete Tropical .....	6.00 €

### **Tartas**

Tarta San Marcos .....	7.00 €
Tarta de Fresas con Nata .....	7.00 €
Tarta de Mazapán.....	7.00 €
Tarta Dúo de Chocolate .....	7.00 €
Tarta de Frutas.....	7.00 €



## Menús Infantiles

### Primeros Platos:

- ✓ Entremeses (Daditos de Queso, Chorizo Ibérico, Lomo Ibérico, Mini Pizza y Delicias de Ibérico)
- ✓ Sopa de Cocido con Fideo Cabellín
- ✓ Tallarines con salsa de Tomate y parmesano
- ✓ Lasaña de carne
- ✓ Ensalada espirales de Colores

### Segundos Platos:

- ✓ Hamburguesa de Ternera con Patatas Fritas
- ✓ Escalopines de Ibérico empanado con Patatas Fritas
- ✓ Croquetas variadas con Patatas Fritas
- ✓ Fingers de Pollo con Ketchup y Patatas Fritas
- ✓ Emperador rebozado con Patatas Fritas
- ✓ Chuletitas de Cordero con Patatas Paja
- ✓ Escalope de ternera milanesa con Patatas Paja

### Postre

Helado y Tarta de Comunión

(A elegir un plato de cada opción.  
Para todos los niños el mismo menú)

Precio por persona: 35 € + IVA

Bebidas incluidas (durante el servicio de almuerzo o cena): Blanco: D.O. La Mancha / Tinto: D.O. La Mancha / Aguas Minerales / Cafés e Infusiones / Cerveza y Refrescos / Licores de Sobremesa

A continuación de la celebración le podemos servir una copa para prolongar la sobremesa a un precio especial de 6€ producto internacional.

### Esperamos que os guste

Raquel Díaz Blanco  
Esther Tabaco García  
Patricia Aguado Aguado  
Dpto. Congresos y Convenciones