

RESTAURANTE LOS HORNOS



GRUPO
El Roble

Restaurante Los Hornos

Bienvenida:

Restaurante Los Hornos quiere con este catálogo presentarles nuestra profesionalidad y experiencia en Bodas. Nos enorgullece decir que a lo largo de este tiempo, son muchas las parejas que han confiado en nosotros. Recibir esta felicidad, es sin duda, la mayor recompensa por nuestro trabajo y conseguirla de cada cliente aplicando la fórmula de: 1º Seriedad, 2º Profesionalidad, 3º Precio.

Nuestro concepto de empresa:

Restaurante Los Hornos está ubicado en plena naturaleza, a las afueras de Madrid, en Mejorada del Campo, a tan sólo unos minutos del centro de la Capital. Fue creado en el año 1989, nuestros clientes han sido los que nos marcaron que Restaurante Los Hornos se quedaba pequeño, de tres salones en sus inicios pasamos a siete en la actualidad. Damos clara evidencia de nuestra expansión en tan sólo unos años, por lo que nos llena de alegría este proceso que se lo queremos transmitir a ustedes.

No dejen pasar la oportunidad de conocernos, pues como ustedes saben todo este tipo de celebraciones hay que tenerlas previstas con antelación suficiente.

Reserva y contratación:

Nuestra oficina de contratación está abierta todos los días de 10 a 14 y de 17 a 21 horas. Excepto Domingos tarde. Serán atendidos como se merecen por nuestros profesionales del departamento de contratación que por su dilatada experiencia les ayudarán y aconsejarán para que su celebración sea todo un éxito.

Servicios de los que disponemos:

Invitaciones de Bodas, Reportaje en video y fotografía, amplio muestrario de pequeños detalles, servicio de autocares para invitados, parking gratuito para novios e invitados. Nuestra más sincera enhorabuena por vuestro próximo enlace.





GRUPO

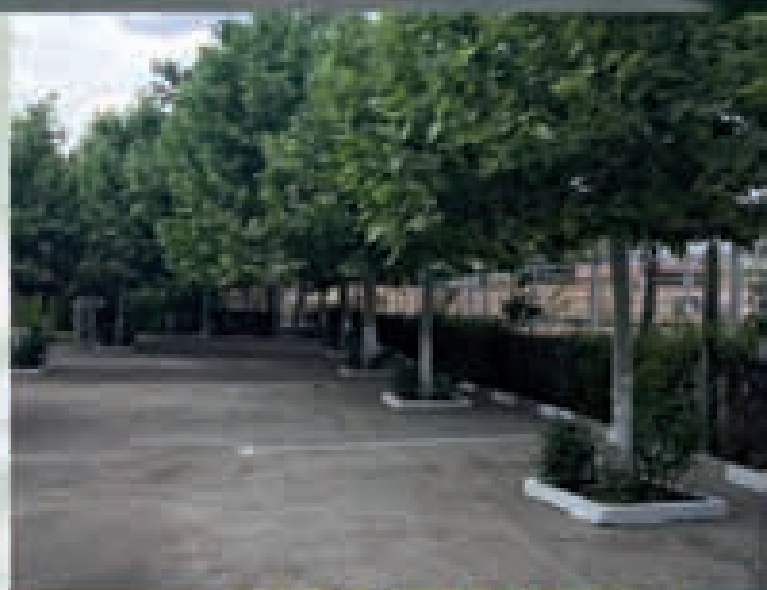
El Roble

RESTAURANTE LOS HORNOS
ENTRADA

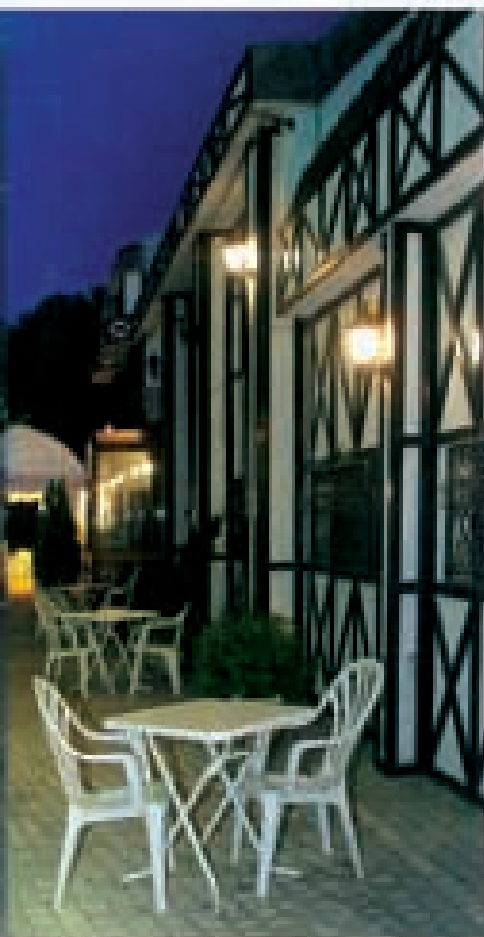
¡¡TOTALMENTE GRATIS!!

NUESTRAS INSTALACIONES NO SERÍAN COMPLETAS
SI NO DISPUSIERAMOS DE UN AMPLÍSIMO PARKING,
CON UNA CAPACIDAD PARA 500 VEHÍCULOS

**ES GRATIFICANTE PARA
NUESTROS CLIENTES, SABER
QUE SUS INVITADOS VAN A
TENER SU PLAZA DE APAR-
CAMIENTO, SIN PROBLEMAS,
NI PÉRDIDAS DE TIEMPO,
PARA ASÍ LLEGAR AL SALÓN
CON ÁNIMO Y EXCELENTE
GANAS DE PASARLO BIEN.**







Menu a la Carta



Cocktail de Bienvenida

Con sorbete de limón, después del marisco,
la carne sabe mejor. Precio 4 Euros (+I.V.A.)



Menu a la Carta

Cocktail de Bienvenida
1 Plato a elegir de cada grupo

PRIMEROS

Mariscada Especial
Entremeses Ibéricos
Zarzuela de Ahumados
Piña con Jamón Ibérico
Ensalada de Espárragos, Aguacates y Endivias

SEGUNDOS

Sorbete de Limón al Cava

TERCEROS

Cordero Asado al Estilo Sepúlveda (raciones limitadas)
Lomo de Buey a la Pimienta Verde
Solomillo a la Parrilla
Chuleta de Avila
Merluza a la Plancha
Merluza a la Vasca

DE POSTRE

Tarta Nupcial, Peras al Vino Tinto, Puding o Tarta de Santiago

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava, Café y Copa

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón, Brandy Carlos III, Anís Castellana, JB

1 hora de barra libre en Comida
3 horas de barra libre en Cena

PRECIO: 70€ + IVA

Menu Estrella



Menu Estrella

Cocktail de Bienvenida
Para los más exigentes

PRIMERO

Plato de Ibéricos
Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico
Queso Curado Manchego

SEGUNDO

Langostinos y Gambas de Huelva Cocidas

TERCERO

Lomos de Merluza al Horno

CUARTO

Sorbete de Limón al Cava

QUINTO

Paletilla de Cordero Asada al Horno
acompañada de Ensalada del tiempo

DE POSTRE

Tarta Nupcial con Helado

BEBIDAS

Tinto Pata Negra Valdepeñas o Cune Rioja
Blanco Valdepeñas o Señorío de los llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Freixenet Carta Nevada

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón, Brandy Carlos III, Anís Castellana, JB

1 hora de barra libre en Comida
3 horas de barra libre en Cena

PRECIO: 81€ + IVA

Parque Temático Barbacoa

RESTAURANTE LOS HORNOS



GRUPO El Roble



Parque Temático Infantil - Barbacoa
Terraza - Zona Chill Out - Parking
Bodas - Comuniones - Eventos, etc.

Carretera M-208 Km 10. Mejorada del Campo
Tels. 91 025 97 18 - 665 68 30 60 - sorinsavanciuc-ro@yahoo.es

Cocktail de Bienvenida

En terraza, si el tiempo lo permite

CANAPES SELECTOS

Salmon, Trucha, Anchoas, Palometa

Croquetillas de Ave, Croquetillas de Parmentier,

Palitos de Merluza, Buñuelos de Bacalao

Tortilla Española

Tacos de Queso, Tacos de Lacón

Vinos Tinto y Blanco

Vermouths, Cerveza

Naranja, Limón, Zumos

Jugo de Tomate



Cocktail Especial en Jardín y Carpa **PRECIO: 15€+ IVA**

PRECIO: 10€+ IVA



Menu no 1

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa
Patés

PRIMERO

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao

SEGUNDO

Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva
con Salsa Mahonesa

TERCERO

Chuleta de Ternera Blanca a la Plancha
con Judías Verdes, Champiñón, Zanahorias y Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

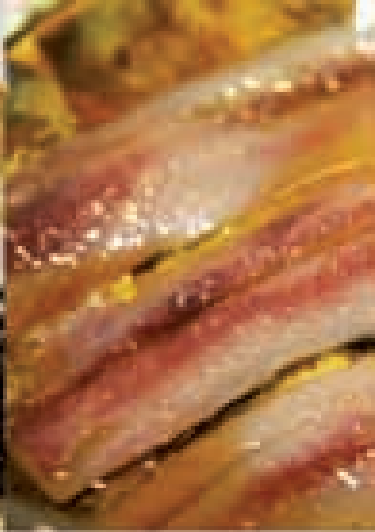
REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 48€ + IVA



Menu no 2

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar
Patés

PRIMERO

Cocktail de Langostinos, Gambas y Aguacates con Salsa Rosa

SEGUNDO

Salmón al Champán con Patatas al Vapor

TERCERO

Pierna de Cordero con Patatas Panaderas y Champiñones

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

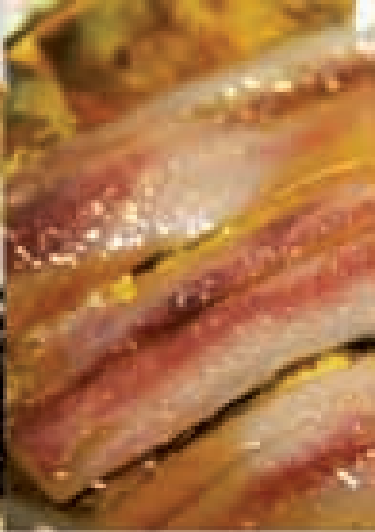
REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 50€ + IVA



Menu no 3

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Pâtés

PRIMERO

Entremeses Ibéricos
Jamón Ibérico, Lomo Ibérico, Chorizo Ibérico y
Queso Manchego Curado de Oveja

SEGUNDO

Merluza de Pincho a la Bilbaina con Patatas al Vapor
Sorbete de Limón al Cava

TERCERO

Chuletón de Avila con Patatas Panaders y Pimientos Verdes

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

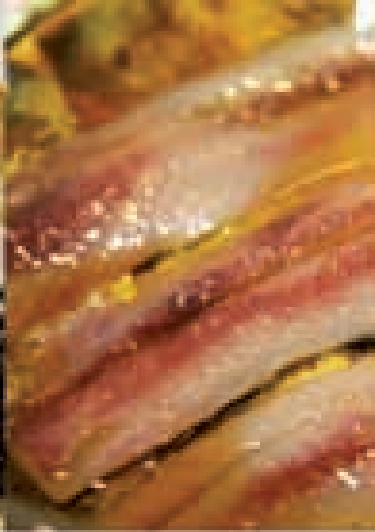
REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 54€ + IVA



Menu no 4

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Patés

PRIMERO

Revuelto de Ahumados y Setas

SEGUNDO

Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva
con Salsa Mahonesa y Salsa Rosa

TERCERO

Cordero Asado de Riaza con Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

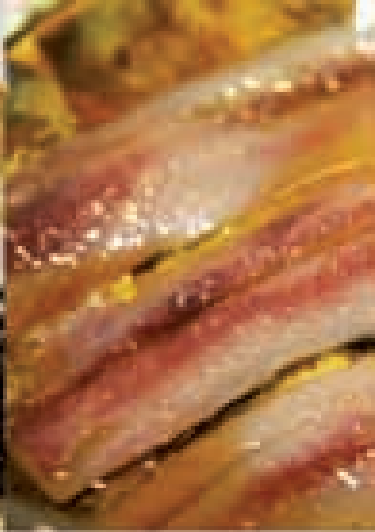
REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 51€ + IVA



Menu no 5

ENTRADAS

Entradas Frías
Selección de Ahumados:
Salmón, Palometa, Trucha, Anchoa, Delicioso de Caviar y Patés

PRIMERO

Piña con Jamón Ibérico

SEGUNDO

Langostinos del Caribe y Gambas de Huelva
con Salsa Mahonesa

TERCERO

Solomillo al Roquefort con Patatas Panaderas y champiñón

POSTRE

Tarta Los Hornos, Helado, Café y Copa

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller
Tinto Valdepeñas, Señorío de los Llanos (Crianza)
Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola, Cerveza, Agua mineral
Cava Extra Castellblanch

LICORES A ELEGIR

De Manzana, Melocotón,
Brandy Carlos III, Anís Castellana, Scotch Whisky

PRECIO: 53€ + IVA

Menús de Comunión Los Hornos



Menú COMUNIÓN Nº 1

Jamón Ibérico de Bellota	Vino
Langostinos dos salsas	Postres
Revuelto de Setas y Gambas	Café, Licores
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	50 €

Menú COMUNIÓN Nº 2

Jamón Ibérico de Bellota	
Pimientos Asados al Horno con Anchoas	Vino
Morcilla de Burgos	Postres
Chorizo	Café, Licores
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	45 €

Menú COMUNIÓN Nº 3

Jamón Ibérico de Bellota	
Pimientos Asados al Horno con Anchoas	Vino
Cogollos de Tudela	Postres
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	45 €

Menú COMUNIÓN Nº 4

Jamón Ibérico de Bellota	
Pimientos Asados al Horno con Anchoas	Vino
Espárragos dos Salsas	Postres
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	45 €

Menú COMUNIÓN Nº 5

Jamón Ibérico de Bellota	
Pimientos Asados al Horno con Anchoas	Vino
Ensalada de Escabechados	Postres
Morcilla de Burgos	Café, Licores
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	45 €

Menú COMUNIÓN Nº 6

Jamón Ibérico de Bellota	
Revuelto de Setas y Gambas	Vino
Morcilla de Burgos	Postres
Chorizo	Café, Licores
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	45 €

Menú COMUNIÓN Nº 7

Jamón Ibérico de Bellota	Vino
Revuelto de Setas y Gambas	Postres
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	40 €

Menú COMUNIÓN Nº 8

Jamón Ibérico de Bellota	Vino
Cordero Lechal Asado en Horno de Leña con Ensalada	35 €

Menús Especiales Eventos

Comuniones, Bautismos, Cenas de Empresa, Navidad, Nochevieja y Reyes

MENÚ 55,50€
(para 8 personas mínimo)

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota
Gambas cocidas de Huelva
Tiras de berenjenas fritas
con salmorejo
Camembert frito con
mermelada de arándanos

PRIMER PLATO

Corvina a la plancha con tomatitos
cherry caramelizados y compota
de manzana

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDO PLATO

Brazaudo de cordero
(por cada 2 personas)

POSTRES Caseros

BEBIDAS: Agua, Refrescos,
Cerveza Cruzcampo, Rioja Alcorta,
Café y Cava.

MENÚ 65,50€
(para 8 personas mínimo)

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota
Gambas cocidas de Huelva
Tiras de berenjenas fritas
con salmorejo
Camembert frito con
mermelada de arándanos

PRIMER PLATO

Corvina a la plancha con tomatitos
cherry caramelizados y compota
de manzana

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDO PLATO

1/4 Cochinillo Lechal
(por cada 2 personas)

POSTRES Caseros

BEBIDAS: Agua, Refrescos,
Cerveza Cruzcampo, Rioja Alcorta,
Café y Cava

Menús Infantiles Los Hornos

MENÚ

INFANTIL 1

(para 8 personas mínimo)
Precio por persona 15,00€

ENTRANTES

Minicroquetitas de Jamón

Buñuelos de Bacalao

Queso semi-curado

PLATO ÚNICO

Pechuga empanada
con patatas fritas

Surtido de POSTRES

BEBIDAS

Agua y Refresco

MENÚ

INFANTIL 2

(para 8 personas mínimo)
Precio por persona 15,00€

ENTRANTES

Minicroquetitas de Jamón

Buñuelos de Bacalao

Queso semi-curado

PLATO ÚNICO

Solomillito de cerdo a la
plancha con patatas fritas

Surtido de POSTRES

BEBIDAS

Agua y Refresco

Primeros para compartir

Tartar de tomates rosa, anchoas y alcaparras
con aliño de aove.

Revuelto de lacón en lascas y uvas pasas
con tostaditas.

Pimientos de piquillo rellenos de plátano
y nueces sobre espejo de queso.

Sorbete de limón al cava.

De segundo a elegir

Entraña de ternera a la parrilla
con mojo rojo picón y su guarnición.

Trucha al estilo patagónico con aroma
de especias y romero fresco.

¿Y de postre?

Tarta Santiago sobre natillas de la casa y cordón de chocolate.

Profiteroles con chocolate.

(Vino tinto de riña crianza o rueda verdejo superior, grifo de litro de cerveza,
agua, refrescos) Café al gusto, pan y copa de cava para brindar*

Primeros para compartir

Ensalada de mix de lechugas cubierta
con jamón ibérico, espuma de tomate
y picatostes artesanos.

Surtido de croquetas sobre coulis de salmorejo (8 unids)

Huevos estrellados al aceite de carbón y virutas de foie.

Sorbete de limón al cava.

De segundo a elegir

Solomillo ibérico a la parrilla con crema de setas
y aroma de trufa.

Rape con salsa de mariscos y perfume de coriandro.

¿Y de postre?

Tarta sacher con espuma de menta.

Tarta de queso y galletas
con caramelo de membrillo.

(Vino tinto de riña crianza o rueda verdejo superior, grifo de litro de cerveza,
agua, refrescos) Café al gusto, pan y copa de cava para brindar*

Primeros para compartir

Pastel de merluza sobre crema ligera de calabaza acompañado de tostaditas de pan al horno de piedra.

Ensalada de canónigos con queso de cabra dorado, jamón ibérico y aliño de miel de alcarria.

Parrillada de verduras de temporada con endivias a la brasa y nuestra salsa romesco.

Sorbete de mandarina.

De segundo a elegir

Entrecotte a la parrilla con sal de diez especias maoris (350 gr).

Merluza a la ondarrera con crujiente de moniatos.

¿V de postre?

Farfal de chocolate con helado de crema blanca.

Tarta casera de zanahoria con Ragout de peras.

(Vino tinto de rioja crianza o rueda verdejo superior, grifo de litro de cerveza, agua, refrescos) Café al gusto, pan y copa de cava para brindar*

Primeros para compartir

Carpaccio de salmón y mango con aceite de eneldo y rúcula.

Ensalada de pollo con salsa de cacahuetses y mostaza.

Revuelto de langostinos tigre con espuma de pimientos.

Pulpo sashimi sobre parmentier de calabaza y aroma de ostras.

Sorbete de turrón.

De segundo a elegir

Solomillo black & White con su guarnición.

Lubina rellena de frutos del mar con perlas de balsámico y ceniza de puerros.

¿V de postre?

Brownie con helado de mandarina y regado con chocolate crujiente.

Carpaccio de piña con helado de coco y flambeo de ritual.

(Vino tinto de rioja crianza o rueda verdejo superior, grifo de litro de cerveza, agua, refrescos) Café al gusto, pan y copa de cava para brindar*

** menú Los Hornos **

Primeros para compartir

Fuente de ibéricos Guijuelo con tostaditas artesanas.

Parrillada de bogavante, cigalas y gambones en riego de menier de limón y mantequilla.

Fantasia de foie con confit de frutos rojos y aroma de eucalipto.

Ensalada de lechugas gourmet, tomates rosa, cebolla morada, frutos secos y aliño de frambuesa y arándanos.

Sorbete de manzana con Ylera 5.5

De segundo a elegir

Chuletón a la parrilla de piedra volcánica y sal del Himalaya.

Paletilla de cordero al puro estilo Segovia.

Bacalao skrei al gratén de mayonesa de pimientos y lluvia de almendras.

Atún marinado en salsa tausi y sésamo dorado.

¿Y de postre?

Volcán de chocolate caliente con helado de vainilla.

Macedonia de frutas de temporada con helado y flambeado de ron.

(Vino tinto de rioja crianza o ribera del Duero o rueda verdejo superior o Ylera 5.5 blanco, grifo de litro de cerveza, agua, refresco)

*** 46,90€ ***

bou appétit

*Los menús incluyen una botella de vino por cada 4 comensales.

Para cualquier cambio, duda o sugerencia no dude en ponerse en contacto con nosotros. Estaremos encantados de atenderle.

Menu Nochebuena

ENTRADA

Gambas y Langostinos

PRIMERO

Surtido de Ibéricos

SEGUNDO

Merluza en Salsa Verde

TERCERO

Sorbete de Limón al Cava

CUARTO

Solomillo o Entrecot a la Plancha con Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta "Los Hornos" y Helado Bombón

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro sommelier

Tinto Señorío de los Llanos (Crianza)

Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

Cerveza, Refrescos, Casera, Agua Mineral

Café y Copa de Cava

Noche con Baile

PRECIO POR SÓLO: 45€

desde las 22:00 hasta las 05:00 h.

Menu Noche de Reyes

ENTRADA

Crema de Nécora

PRIMERO

Surtido de Ibéricos

SEGUNDO

Lenguado en Salsa Meunière

TERCERO

Sorbete de Limón al Cava

CUARTO

Chuleta de Ternera a la Plancha con Patatas Panaderas

POSTRE

Tarta "Los Hornos" y Helado Bombón

BEBIDAS

Vinos seleccionados por nuestro Sumiller

Tinto Señorío de los Llanos (Crianza)

Blanco Valdepeñas, Señorío de los Llanos

Cerveza, Refrescos, Casera, Agua Mineral

Café y Copa de Cava

Noche con Baile y Roscón

PRECIO POR SÓLO: 42€

desde las 22:00 hasta las 05:00 h.

Menu Infantil

DE PRIMERO

Entremeses Los Hornos
Jamón Serrano, Queso Manchego Semicurado,
Chorizo y Lomo Embuchado

DE SEGUNDO

Empanadillas de Bonito
Croquetas de Pollo
Palitos de Merluza
Calamares a la Romana

DE TERCERO

Chuletitas de Cordero Lechal Asadas
Patatitas Panaderas
o
Filete de Ternera Empanado

DE POSTRE

Tarta Los Hornos y Helado

REFRESCOS

Naranja, Limón, Coca Cola y Agua Mineral

PRECIO: 25€

Niños hasta 12 Años



RESTAURANTE LOS HORNOS



GRUPO
El Roble



RESTAURANTE LOS HORNOS

Restaurante Los Hornos

Ctra. Mejorada del Campo a

San Fernando de Henares, Km. 0,100

Tel.: 91 025 97 18 - 656 334 218

www.restauranteloshornos.es

sorin1977_madrid@hotmail.com

