



### Casa de Cristal >

Con aforo hasta 240 asistentes sentados  
Un ambiente acogedor y moderno lo convierte en el espacio ideal para tus eventos



### Barbacoa >

Con espacio para 150 personas  
La Barbacoa y nuestros jardines son los lugares perfectos para disfrutar al aire libre



Campus Puente Nuevo. El Tiemblo – Ávila  
Solicítanos información sin compromiso

**629 94 42 78**

[campuspuentenuevo@gasnatural.com](mailto:campuspuentenuevo@gasnatural.com)  
[www.campuspuentenuevo.gasnaturalfenosa.com](http://www.campuspuentenuevo.gasnaturalfenosa.com)

**campus**  
puentenuevo

**gasNatural**  
fenosa



# Restauración

En la variedad  
está el gusto

**campus**  
puentenuevo



**gasNatural**  
fenosa



### Campus Puente Nuevo

ofrece una variedad de ubicaciones  
**para que disfrutes en cada ocasión**  
de ambientes cálidos y distendidos,  
degustando una exquisita variedad  
gastronómica



### Restaurante América >

Con capacidad para 168 comensales  
Un lugar idóneo para saborear  
una amplia variedad de platos  
de la cocina internacional y  
española







## Desayuno

Desayuno .....12€

- Dulces/Frutas/Salados
- > Mini bollería\*

> Tostadas

> Panes y mini panes variados

> Mermeladas y miel

> Mantequilla

> Cereales variados

> Yogures

> Buffet de embutidos\*

> Mini bollería integral

> Mini panes integrales

> Cereales integrales

> Frutos secos
- > Cesta de frutas

> Tomate natural

> Pavo trufado y queso fresco

> Membrillo
- Bebidas
- > Café

> Leche

> Infusiones

> Cola - Cao

> Agua mineral

> Zumos



## Coffee

Estándar .....6€\*

- Dulces/Frutas/Salados
- > Bollería variada

> Pastas

> Bol de manzanas tricolor
- Bebidas
- > Café

> Leche

> Infusiones

> Agua mineral

> Zumos

Executive 1 .....12€\*

- Dulces/Frutas/Salados
- > Chapatitas

> Pulguitas y mini sándwiches (salados)\*

> Mini – bollería artesana (dulce)\*

> Mini brochetas de frutas
- Bebidas
- > Café

> Leche

> Infusiones

> Agua mineral

> Zumos

Executive 2 .....10€

- Dulces/Frutas/Salados
- > Pastas artesanas

> Frutos secos (platitos de almendras y nueces)

> Mini brochetas de frutas
- Bebidas
- > Café

> Infusiones

> Leche

> Refrescos

> Zumos

Saludable .....12€

- Dulces/Frutas/Salados
- > Pulguitas y mini sándwiches integrales (pavo trufado, jamón de york, jamón serrano, queso, queso fresco)

> Mini brochetas de frutas

> Frutos secos

> Pan tostado con tomate
- Bebidas
- > Café

> Infusiones

> Leche desnatada

> Refrescos light

> Zumos



Todos nuestros servicios pueden adaptarse para personas con intolerancias, alergias alimentarias o dietas específicas

\* Variados diariamente.



Coffee mañanas o tardes

\* Variados diariamente.  
\* Si quieres incluir refrescos +1,5 €



## Menú

Estándar .....25€

- Primeros platos
- > Alcachofas en salsa verde

> Consomé al Oporto/Jerez

> Crema de calabacín con puerros

> Crema de melón con pasas al ron y crujiente de jamón

> Crema dos sensaciones (calabaza y guisantes) con crema de Módena

> Ensalada César

> Ensalada de queso de rulo de cabra

> Hojaldre relleno de espárragos verdes y blancos con salsa de anchoa

> Lasaña de calabacín

> Fideua de marisco

> Paella valenciana/verduras

> Pastel de espinacas a la crema

> Risotto de setas

> Tagliatelle a la carbonara con champiñón y crujiente de beicon / boloñesa

> Tagliatelle a la crema de fruti di mare
- > Lomos de merluza a la romana con tomate natural
- > Pechugas de pollo rellena de setas
- > Pollo al curry con crujiente de arroz
- > Pollo con salsa de limón
- > Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con crema de patata pochada
- > Trucha rellena de jamón

- Postres
- > Arroz con leche al aroma de canela

> Brochetas de frutas con salsa de chocolate noir

> Cuajada o yogurt con frutos secos y miel

> Flan de café al caramelo

> Flan de queso con frutos rojos y coulis de frutos del bosque

> Fresones con nata y chocolate (temporada)

> Fruta de temporada

> Helados de diferentes sabores con salsa de chocolate o coulis de caramelo o frambuesa.

> Manzana asada al caramelo

> Naranja preparada

> Perras a la crema de vino tinto

> Torrija con helado de vainilla y crujiente de caramelo

- Segundos platos
- > Bacalao confitado con crema de piquillo y láminas de crujiente de patata

> Bacalao con muselina de zanahoria

> Calamar relleno de frutos del mar con salsa de vino blanco

> Carrilleras de ternera al vino tinto

> Entrecote de ternera avileña con patatitas deluxe

> Fritura de pescados en tempura con ensalada

> Gallo a la meniere

> Huevos rotos con crujiente de jamón y patatas paja

- Bebidas y Bodega
- > Agua

> Vino blanco D.O. Rueda

> Protos Verdejo

> Vino tinto D.O. Rioja

> Viña Alcorta

> Café e infusiones

Tradicional .....25€

- Primeros platos
- > Judión del Barco de Ávila

> Patatas revolconas con crujiente de torrezno
- > Sopa Castellana

Tradicional (cont.).....25€

- Segundos platos
- > Cochinito asado con crema de patata

> Chuletitas de cordero con ensalada

> Entrecote de ternera avileña con patatitas deluxe

> Paletilla de cordero lechal al aroma de tomillo

> Trucha del Alberche rellena de ibéricos
- > Perras a la crema de vino tinto de garnacha de Gredos
- > Timbal de requesón del Tietar con membrillo de Sta. Teresa y nueces
- > Torrija con helado y crujiente de caramelo
- > Uvas (temporada)
- > Yemas de Ávila

- Bebidas y Bodega
- > Agua

> Vino Blanco D.O. de la Tierra de Castilla Las Dehesillas

> Vino Tinto D.O. de la Tierra de Castilla Punto G o Protocolo Zero

> Café e infusiones

Executive .....42€

- Primeros platos
- > Ensalada templada de bogavante

> Ensalada de cecina y mango

> Ensalada de queso Monte Enebro con cebolla confitada y frutos secos a la espuma de Módena

> Hojaldre de txangurro, ajoblanco y salmorejo

> Milhojas de verduras

> Parrillada de verduras

> Ravioli artesano con crema de shiitake

> Sopa densa de carabinero

> Vichyssoise
- > Merluza del cantábrico en salsa verde marina
- > Rape crocante
- > Solomillo de ternera con milhojas de manzana y foie
- > Salmón a la crema de cebolla o a la parrilla con tomate natural

- Postres
- > Biscuit de caramelo

> Cilindro de frutos rojos con salsa de fresa

> Caramelo de patata con sirope de vainilla y coulis de caramelo

> Crema de mascarpone y mango

> Sorbete de fresa y menta

> Tarta de tiramisú

> Tarta de zanahoria

> Timbal de tres chocolates

> Trufas rellenas de naranja con naranja almendrada

- Segundos platos
- > Chuletitas de cordero a la parrilla con ensalada

> Cocochas de bacalao al pil-pil

> Confit de pato con ciruelas y uvas caramelizadas a la salsa de miel y manzana confitada

> Cordero asado con patatas panadera al aroma de orégano

> Emperador a la plancha con tomatitos rellenos

> Lubina a la espalda con espárragos trigueros

- Bebidas y Bodega
- > Agua

> Vino blanco D.O. Rueda

> José Pariente

> Vino tinto D.O. Ribera del Duero Legaris Roble

> Café e infusiones



## Cóctel

Pica Pica .....19€

- Aperitivos fríos
- > Vasito de salmorejo

> Tosta de mousse de pato con arándanos

> Pulguitas de lomo y de queso

> Chapatitas de jamón con tomate

> Mini sandwiches vegetales y de jamón york / queso

> Almendritas
- Postres
- > Pastelitos variados
- Bebidas y Bodega
- > Cerveza

> Refrescos / Zumos

> Vino tinto D.O. Rioja

> Viña Alcorta

> Cafés e infusiones

Aperitivos calientes

- > Taquitos de tortilla de patata

> Croquetitas de jamón, de gambas y de boletus natural

Estándar .....25€

- Aperitivos fríos
- > Jamón con regañías y picos de jerez

> Vasito de melón con crujiente de almendras

> Mini cesta de naranja con langostinos y salsa de coral

> Virutas de manchego sobre tosta de membrillo

> Perlas de mozzarella con cherry y albahaca

> Mini blinnis de salmón ahumado con lágrimas de limón
- > Taquitos de merluza a la romana con mahonesa de hongos
- > Pinchitos de tortilla española
- > Crujiente de morcilla con manzana reineta

Postres

> Pastelitos variados

Bebidas y Bodega

- > Cerveza
- > Refrescos / Zumos
- > Vino blanco D.O. Rueda
- > Protos Verdejo
- > Vino tinto D.O. Rioja
- > Viña Alcorta
- > Cafés e infusiones

Aperitivos calientes

- Aperitivos fríos
- > Caña de lomo ibérico

> Jamón de la dehesa de Extremadura

> Queso manchego de oveja

> Banderilla de salmón ahumado con salsa de eneldo

> Anchoa de Santoña con gildas

> Tartaleta de salmón ahumado con salsa de coral

> Salmorejo cordobés al vinagre de Jerez
- Aperitivos calientes
- > Tartaleta de queso de cabra con escalibada

> Caramelo de pato a la naranja

> Taquitos de merluza con mahonesa de hongos

> Mini quiché Lorraine

> Saquito de crujiente de gambas

> Mini brochetas de pollo y piña braseadas a la miel

> Mini tosta de solomillo ibérico con torta del Casar y chutney de orejones

Executive (cont.).....42€

- Postres
- > Pastelitos variados

> Piruletas de chocolate

> Tejas almendradas
- Bebidas y Bodega:
- > Cerveza

> Refrescos / Zumos

> Vino blanco D.O. Rueda

> José Pariente

> Vino tinto D.O. Ribera del Duero Legaris Roble



## Barbacoa

Barbacoa .....30€

- Aperitivos fríos
- > Ensalada mixta

> Queso de la Dehesa de Extremadura

> Gazpacho andaluz

> Caña de lomo

> Queso de oveja

> Crujiente de jamón con tomate

> Croquetas variadas
- Parrilla
- > Chuletitas de cordero

> Brocheta de pollo con pimiento bicolor

> Chorizo criollo

> Morcilla
- Bebidas y Bodega
- > Cerveza

> Refrescos

> Vino tinto D.O. Rioja

> Viña Alcorta

> Café e infusiones

Barbacoa Puente Nuevo .....42€

- Para compartir
- > Ensalada mixta

> Queso de la Dehesa de Extremadura

> Jamón Ibérico

> Caña de lomo ibérico
- Candy bar
- > Fuente de chocolate

> Brochetas de frutas

> Bufet de gominolas
- Bebidas y Bodega
- > Cerveza

> Refrescos

> Vino blanco D.O. Rueda

> Protos Verdejo

> Vino tinto D.O. Rioja

> Viña Alcorta

> Café e infusiones

- Parrilla
- > Chorizo

> Chorizo criollo

> Morcilla

> Brochetas de pollo

Corner BBQ americana

- > Hamburguesas

> Fingers de pollo y queso

> Aros de cebolla

> Costillas a la miel

> Cucuruchos de patatas fritas

> Salsas



## Vinos

Vinos Tintos

- > D.O. La Rioja
- > Alcorta Crianza (10€)
- > Ramon Bilbao Crianza (14€)
- > Ramon Bilbao Reserva (18€)
- > Luis Cañas Crianza (14€)
- > Luis Cañas Reserva (25€)

- > D.O. Ribera del Duero
- > Legaris Roble (10€)
- > Arzuaga Crianza (24€)
- > Matarromera Crianza (26€)

- > D.O. Vinos de la Tierra de Castilla
- > Protocolo Zero (12€)
- > Punto G (13€)

Vinos Blancos

- > D.O. Rueda
- > Protos "Verdejo" (10€)
- > Yllera Cinco.5 "Verdejo Espumoso" (11€)
- > Jose Pariente "Verdejo" (15€)

- > D.O. Albariño
- > Rias Baixas Zios de Lusco 2013 (12€)
- > Valdamor (18€)

- > Vino de la Tierra de Castilla
- > Las Dehesillas (10€)

- > Vino de la Tierra de Cadiz
- > Barbadiño (15€)

Vinos Rosados

- > Italia
- > Lambrusco Vino Rosado dell 'Emilia (9€)

Vinos Espumosos

- > Cava
- > Anna de Codorniu Brut (18€)

- > Champagne
- > D'aiglemon Brut (35€)
- > Mumm Cordon Rouge Brut (45€)

Vino Dulce

- > D.O. Montilla
- > Conde de la Cortina Pedro Ximénez (9€)



## Completa tu elección

- > Cazuelitas de paella de marisco o fideuá (3€)
- > Mini hamburguesas gourmet con foie y mermelada de cebolla (3€)
- > Tosta de presa ibérica al Pedro Ximénez (3€)
- > Mini pechuguitas de pollo a la villaroy con salsa de mostaza dulce (3€)
- > Cazuelitas de patatas revolconas con polvo de torrezno (1,5€)
- > Candy bar: fuente de chocolate, brochetas de frutas, bufet de gominolas (6€)



Tenemos a su disposición **Menús Premium, Catas & Masterclass**